APICIO
MODERNO
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA DALL' AUTORE.

Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

TOMO PRIMO.

IN ROMA MDCCCVII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

PREFAZIONE

La Cucina, quest'arte allettatrice del gusto, questo lusso di ben mangiare, del quale si fa tanto caso, e che si chiama nel Mondo la Cucina per eccellenza; *Montagne* la definisce più brevemente, la *Scienza della gola*, ed il Signor della *Mothe le Voyer*, *la Gastrologie*. Tutti questi nomi indicano propriamente il segreto ridotto in metodo sapientissimo di far mangiare più del bisogno, poichè la Cucina per le persone sobrie, o povere non significa altro, che l' arte la più semplice di apprestare le vivande per soddisfare ai bisogni della vita.

Il Latte, il Mele, i Frutti della terra, l'Erbe condite con sale, il Pane cotto sotto la cenere furono il nutrimento dei primi popoli del mondo; essi usavano senz'altro raffinamento di questi prodotti benefici della natura, onde ne viveano più sani, e più robusti, e meno esposti alle malattie. Le carni cotte allesso, sulla gratella, arrosto, o il pesce cotto nell' acqua succedettero a questi alimenti; ma cibandosi di tutto ciò con moderazione, la salute non ne soffrì, la temperanza regnò ancora, e l' appetito solo regolatore indicava il tempo, ed il numero dei loro pasti.

Tale temperanza però non fu di molta durata, l' uso di mangiar sempre l' istesse cose generò il disgusto, questo fece nascere la curiosità, la curiosità volle fare dell' esperienze, l' es-

perienze condussero seco la sensualità, l' uomo scielse, assaggiò, gustò, variò, e pervenne a formare un' arte dell' azione la più semplice, e naturale; l'assuefazione si convertì in uso, l'uso in bisogno, il bisogno in sistema, e questo venne abbracciato da una gran parte del genere umano; ed ecco l'origine dell'arte della Cucina.

Bisogna per altro convenire, che noi abbiamo delle obbligazioni a quest' arte, per li preparativi di una grande utilità, i quali meritano l' esame de' nostri Fisici. Queste preparazioni, le une sono relative alla conservazione degli alimenti, e le altre a renderli più facili alla digestione; la conservazione di detti alimenti e un punto molto importante, poichè indipendentemente da qualche carestia, da cui il più delle volte le Regioni le più fertili ne sono afflitte, li viaggi di molti mesi esigono necessariamente questa loro conservazione. Il metodo per pervenirvi è lo stesso relativamente agli alimenti vegetabili, come riguardo a quelli del Regno animale; questo metodo dipende dall' unione, o dalla sottrazione di qualche parte, che tende ad impedire la corruzione, e questo è l' unico mezzo di conservare gli alimenti presi dagli animali. Il più semplice poi consiste nella disseccazione, che si opera a fuoco lento e temperato, oppure nei paesi caldi al calore del sole. Con questa maniera per esempio si fanno disseccare i pesci, che servono in seguito di nutrimento.

Si può ancora togliere al sugo delle carni degli animali tutta la loro umidità superflua, e renderla salubre, e necessaria all'uso, che se ne vuol

vuol fare, poichè essendo dette carni cariche d mucillaggini, possono benissimo reggere a questa operazione. Da ciò ne' derivata l' invenzione delle *Tablette*, cioè brodo ridotto in glassa, o sia gelatina, il quale si conserva per lungo tempo, e si trasporta per lunghissimi viaggi; ma come queste *Tablette* appartengono più particolarmente ad una specie di conservazione, che è molto ordinaria, e che si fa col mezzo di qualche corpo estraneo capace di allontanarne la putrefazione da se medesimo; ecco ciò, che produce il fuoco, il sale marino, ed il sale comune. Gli acidi vegetabili, l' aceto, il sugo di agresto, di limone, di arancio sono ancora proprj a questo effetto, mentre restringendo il solido della carne degli animali, sopra i quali viene impiegato, rende la sua unione più intima, e meno dissolubile.

Si conservano ancora le carni degli animali con dei sali volatili attenuati per la defragazione dei vegetabili, e con dei sali acidi volatili mischiati intimamente con un' olio assai consunto; tali sono gli alimenti sfumati: ma questa preparazione è composta dalla disseccazione, che ne forma la parte principale; per altro è certo, che l' olio, il quale esce dal fumo, essendo sale sottilissimo, e prendendo il luogo dell' acqua che svapora del corpo della carne; ciò la rende molto meno alterabile. L' esperienza lo dimostra giornalmente, imperciocchè le carni, ed i pesci preparati in tal guisa si conservano davvantaggio, che in qualunque altro modo.

Vi sono moltissime altre maniere di conservare gli alimenti; ma siccome sono fondate tutte sugl' istessi principj, così le tralascio. Le carni

ni cotte allesso, o arrosto si conservano sempre meglio, che in altra maniera: in tal guisa gli si leva gran parte dell' umido, e mucillagini. Si possono ancora conservare per qualche tempo, tanto le carni degli animali, come anche i vegetabili, sotto il grasso, l'olio, l'aceto, ed altri sughi depurati, li quali impediscono la loro fermentazione, e putrefazione, col difenderli dall' aria esteriore. In fine gli aromati, cioè il pepe, le spezie, e l'erbe odorifere, sono dei conservativi tanto più usitati, quanto che danno ordinariamente un sapore gustoso agli alimenti: e raro peraltro, che il sale non sia unito a queste droghe, essendone l'oggetto primario, onde la disseccazione concorre sempre unita agli aromati in ordine agli alimenti, che si vogliono conservare lungo tempo.

In quello poi, che concerne l'arte di rendere gli alimenti dei due regni più facili a digerirsi, la prima regola, che sia in uso, è una preparazione di fuoco preliminare, e forte, sopratutto per le carni, essendo le fibre delle carni crude congiunte troppo fortemente insieme, per fare che lo stomaco dell'uomo le possa separare, e che il mucillaggine, che le unisce, ha bisogno di una attenuazione considerabile, affine di essere più dissolubile, e più facile alla digestione. Ecco il motivo, per cui s'impiegano le bollizioni in qualche liquido, come nell' acqua, olio, o vino, ec. ovvero l'azione di un fuoco secco, che le arrostisce, e le cuoce col loro sugo interiore.

L'unione delle diverse sostanze, che si uniscono a questa prima preparazione concorre ancora a facilitare la digestione, o a servire di corret-

rettivo. Il condimento il più semplice può facilitare la digestione, ed il sale, che in picciola dosa irrita leggermente lo stomaco, aumenta la sua azione, e la separazione dei fluidi. Tutto il corettivo consiste a dare agli alimenti un certo carattere di alterazione contrario al loro eccesso particolare; onde in tal guisa l' abilità del cuoco non urta in quei scogli, ove per ordinario va sempre a naufragare la salute, ed il temperamento delle persone. La dose, e il condimento sono le base fondamentali d'ogni vivanda, ed i veri principj di un bravo professore. Senza tali principj si rende impossibile a chicchesia di potere giungere al punto di perfezione, a cui aspira, e questo non si acquista, che mediante un' assiduo travaglio, ed una indefessa applicazione allo studio della qualità, e proprietà fisica degli alimenti.

Tutti son cuochi, tutti fan la cucina, ognuno fino ad ora ha mangiato: è inutile dunque un Trattato su questo genere. Così dirà qualche cuoco solo di nome, o qualch' altra persona, che non sa cosa sia un buono, e sano alimento. Per essere eccellente in questa professione senza limiti, e che si estende fin dove giunge una felice immaginazione, non basta saper fare un' ordinario, un pranzo, o una cena; bisogna saperlo far bene, mentre in tutte le professioni vi è il buono, il mediocre, ed il cattivo; ma quel che v' è più di male, che ognun suppone di essere un cuoco perfetto, nel tempo stesso che forse ne ignora i primi principj. Più un uomo ha talento, e meno ha presunzione, come si vede coll' esperienza, essendo l' amor proprio un terribile ostacolo a qualunque avanzamento.

Ec-

Ecco una delle ragioni, per cui in Italia l'arte della cucina da due secoli a questa parte è andata sempre più in decadenza. Un cuoco si crederebbe tacciato d'ingnoranza, se fosse sorpreso leggendo un libro, che tratta della sua professione; come se un'Avvocato, un Medico, un' Architetto dovessero vergognarsi di applicarsi alla lettura di quelle Opere, onde raffinare maggiormente il proprio talento. Chi ha mai pensato, che lo studio possa dare un'idea poco vantaggiosa del merito, e che debba nuocere all' abilità, e al sapere di chi vi si applica? Noi non abbiamo in Italia quei lunghi, ed assidui lavori, onde colla prattica potersi istruire, nè a tutti si presentano quelle occasioni di vedere il Mondo, e di osservare nei paesi esteri la maniera diversa dalla nostra, colla quale preparano, non solo gli alimenti a noi cogniti, ma eziandìo quelli da noi non mai veduti; di modo che volendo correggere questo difetto del caso, non solo bisogna abbracciare con avidità tuttociò, che può istruire, ma di più bisogna andare in traccia di quanto può contribuire a perfezionarsi nella propria professione.

I primi elementi della buona cucina sono le provvisioni; queste debbono essere di ottima qualità, buone, e salubri; per esempio le carni qualunque siano, ben nutrite, e di buon' odore, i polli, che non abbiano mangiato immondizie (in diverse Città d' Italia gl' ingrassano col riso) che siano giovani, grassi, bianchi, e frolli al suo punto; il selvaggiume tanto grosso, che picciolo sia grasso, giovane, tenero, e di buon *fumè*, cioè di un grato odore; i pesci che cor-

ris-

rispondino a queste ottime qualità ; il butirro sia di vacca fresco , i latti non siano acidi , o di cattivo sapore , tuttociò , che riguarda la pizzicheria non senta il rancido , lo stantivo , o il riscaldato ; l' erbe siano colte nello stesso giorno ; gli uovi più freschi che sia possibile ; i frutti maturi a perfezione ; i vini sinceri , e non tanto aspri .

La manipolazione di tuttociò sia semplice , e naturale , il brodo non molto carico di carne ; i sughi senza tanto lardo , prosciutto , e butirro ; il sale , il pepe , le droghe , ed ogni altro condimento di questo genere in pochissima quantità . Il palato dolcemente solleticato fa trovare del gusto in tuttociò , che si mangia : nulla di più contrario alla salute , quanto un troppo saporito cibo unito a bevande spiritose; questo cagiona un' infinità di serie malattie , oltre umor salso , pizzicore , macchie , ed altri incomodi , che appariscono sulla superficie del corpo umano .

Il condimento come ho detto di sopra è lo scoglio della salute , e dei più bravi Professori , e la parte della cucina che domanda più attenzione , ed intelligenza .

Il grasso delle vivande , i rami qualche volta non ben stagnati sono veleni uno peggior dell' altro ; una cucina succida contribuisce non poco ad un mal sano alimento , perciò dev' essere di una perfetta pulizia ; gli utensili debbono corrispondere a questa proprietà , e la biancheria vi deve essere sufficiente .

Da questi ottimi principj la salute d' ognuno ne ritrarrà sommo vantaggio ; il buono , e sano alimento dovrebbe essere preferito a qualun-

lunque altro comodo della umana vita; tutto il resto non è ch'esterno, ed i sughi, ed i sali di un nutrimento mal sano influiscono più di ogni altra cosa sulla costituzione dell'uomo; finchè questi è giovane non ne risente gli sconcerti, ma soltanto allorchè la natura indebolita dagli anni, e dalle cure è costretta a soccombere a un tal disordine.

L' uomo di buona salute prescindendo dagl' incomodi, che più, o meno, allorchè giunge ad una certa età, sono inseparabili dalla vita, deve nutrirsi di semplici, e buoni alimenti.

Il Manzo allesso, allorchè è ben cotto, e di buona qualità, è un ottimo cibo, e gli si può preferire la Mongana, e il Pollo, qualora questi si rendesse indigesto; il Capretto, il Castrato, purchè piaccia; il Tocchino, la Pollanca, il Pollastro, il Piccione, benchè alquanto calido; il Selvaggiume, il Pesce, le Animelle, li Granelli, i Cervelli, il Fegato di Mongana, le Rigaglie, le Uova fresche, l'Erbe, i Latti, purchè conferiscano, qualche *Chenef*, qualche Pasta ec. sono tutti alimenti sanissimi; basta che siano preparati con semplicità, e pulizia.

Le Zuppe, e le Salse, non tanto cariche di sostanza; la soverchia sostanza le rende indigeste, e la poca non nutrisce; pochissime droghe, poco sale; che il gusto sia più dalla parte dell' insipido, che del troppo saporito; il Vino beverlo temperato, ed in fine del pasto qualche bicchierino di Capo, o di Toccai, o di Cipro, o altro; un buon Frutto maturo, qualche Biscottino, qualche Frutto in composta, o sciroppato, un Gelato, una tazza di Caffè non molto amaro, Pane buono, ed un ottima Cioccolata la mattina.

Que-

Questo metodo di nutrirsi si è creduto da molti il migliore. Per quelli poi che sono provveduti dalla natura di un temperamento attivo, sanissimo, e robusto, e di un palato saporito, e gustoso, nel corso di quest' Opera vi sarà di che soddisfarli.

Nel principio della presente Prefazione si è veduto succintamente in che modo ha avuto origine l' arte della cucina, ora esaminiamone i progressi, e la decadenza.

Gli Asiatici più voluttuosi, che gli altri popoli, furono i primi ad impiegare nelle preparazioni delle loro vivande tutte le produzioni del loro clima; il commercio portò queste produzioni ai loro vicini. L' uomo correndo appresso alle ricchezze, non ne desiderò l' acquisto, che per contentare i suoi desiderj, e la sua voluttuosità, per cambiare un semplice, e buon nutrimento in un' altro più abbondante, più sensualmente preparato, e per conseguenza più nocivo alla salute; ecco come la delicatezza della Tavola passò dall' Asia agli altri popoli della terra.

I Persiani comunicarono ai Greci questo ramo di lusso contro il quale i saggi Legislatori di Sparta si opposero sempre con vigore.

I Romani divenuti ricchi, e potenti scossero il giogo delle loro antiche leggi, abbandonarono la vita frugale, e gustarono l' arte della cucina (dice Tito Livio lib. 39.) *vilissimum antiquis mancipium, estimatione, & usu, in pretio esse, & quod ministerium fuerat, ars haberi cœpta; vix tamen illa, quæ aspiciebantur semina erat futuræ luxuriæ*; ma ciò non era che un leggiero principio

cipio della loro sensualità per la delicatezza del mangiare, che spinsero ben presto al più alto periodo di spesa, e profusione.

Bisogna leggere in Seneca il ritratto ch' egli ne fa; dico in Seneca, perchè la sua severità, o se si vuole la sua bile c'insegna molte cose, che degli uomini indulgenti per i difetti del loro secolo, passano ordinariamente sotto silenzio: non si vede, dice questo Scrittore, che dei Sibariti stesi mollemente sopra i loro letti, contemplando la magnificenza delle loro mense, sodisfacendo le loro orecchie del concerto il più armonioso, i loro occhj degli oggetti i più vezzosi, i loro odorato dei profumi i più esquisiti, ed il loro palato delle vivande le più delicate: *mollibus, lanibusque fomentis totum lacessitur corpus, & ne nares interim cessent, odoribus variis inficitur locus ipse, in quo luxuriæ paventantur*: in effetto abbiamo da loro l' uso della moltiplicità dei servizj, e lo stabilimento di quei servi, che si chiamano Scalco, Bottigliere, Uffiziante, ec.; e singolare il modo, col quale essi venivano serviti; il Maestro di Casa era obbligato d' invigilare alle spese della Tavola ch' erano immense, e servirla; lo Scalco a trinciare, e ciò il più delle volte in cadenza a suono di musica; il Bottigliere doveva aver cura dei vini, e servirli; l'Uffiziante girare i piatti, e le carni trinciate ec., e vi erano altri che doveano cacciare le mosche con dei grandi ventagli di penne.

Ma i cuochi sopratutto erano persone importanti, ricercate, considerate, e pagate a proporzione del loro merito, cioè a dire della loro

ro preminenza in quest'arte. Vi erano in Roma dei cuochi, ai quali si pagavano quattro talenti annui di salario, che secondo il calcolo del Dottore *Bernard* sono di nostra moneta circa quattromila scudi, onde erano pervenuti all' auge delle ricchezze, e della riputazione.

La sola spesa della tavola di Lucullo partecipava, dice *Plutarco*, del fasto, de' ricchi novelli. Cercava in essa non solo la magnificenza dell' apparato, i letti di porpora, un' armario guarnito di vasi preziosi, e tutti risplendenti di gioje: ma gli piaceva ancora il mangiar bene; era amante di esquisite vivande, e de' *Ragù* delicati, che condiva inoltre colla musica, e col ballo.

D' altro non parlavasi in Roma che della tavola di Lucullo; Cicerone, e Pompeo vollero assicurarsene. Avendolo adunque ritrovato una mattina nella pubblica piazza gli dissero; Noi desideriamo di venire oggi a pranzo con voi, ma non vogliamo che ci diate cosa alcuna più del vostro ordinario. Lucullo da prima se ne schermì, e gli pregò di rimettere la cosa ad un altra giornata per aver tempo di disporsi a riceverli. Ma eglino insistettero, ed andarono immediatamente seco alla di lui casa, e lo guardarono a vista per timore, che dasse qualche ordine a suoi domestici. Disse solo con loro permissione, e in loro presenza al suo Maestro di Casa, che volea pranzare nella sala di *Apolline*, ed ingannò con questo la vigilanza de' suoi due convitati. Imperciocchè ciascuna sala aveva la sua spesa assegnata, e dicendo solo a suoi servi in qual sala voleva pranzare, faceva loro intendere quanto

si

si dovea spendere, e come voleva essere servito. Ora la spesa di un pranzo nella sala di *Apolline* era di cinquanta mila dramme, cioè dieci mila scudi di nostra moneta. Cicerone, e Pompeo restarono fuor di modo sorpresi, sì per la magnificenza, e splendidezza della tavola, che per la prontezza, con cui fu apparecchiata, e imbandita. E così Lucullo era solito di distinguere il merito de' suoi amici.

Marco Antonio per essere restato contento di uno de' suoi cuochi in un pranzo, che dette alla Regina Cleopatra, gli fece regalo di una Città in ricompensa del suo buon servizio. Oltre le magnificenze di Lucullo, sono anche note le profusioni di Nerone, e Calligola; le cene di Tiberio nell'Isola di Capri; le stravaganze di Vitellio, che per la sua tavola composta di quattro pasti il giorno spendeva quaranta mila scudi; quelle di suo Fratello, che dette a quest' Imperatore un trattamento così grandioso, ove oltre sette mila piatti esquisiti, v' erano anche due mila sorte di Pesci tutti rari; onde Vitellio nel redergli questo pranzo, che fu del pari solenne, gli fece por d' avanti un Pasticcio di Lingue di Fagiani, di Cervelli di Pavoni, e di Fegati di Uccelli sconosciuti fatti venire per mare espressamente dai confini delle Spagne, che si crede importasse venticique mila scudi, e questo Pasticcio fu chiamato, per la sua grandezza lo Scudo di Minerva.

Sarebbe un dilungarmi all' infinito, se volessi annoverare tutto ciò, che gli antichi Romani hanno speso, e profuso in questo genere: non è però meno singolare il celebre pranzo dell' Imperatore Geta, che durò per lo spazio di tre giorni,

ni, ne'quali si contarono per ordine alfabetico un numero infinito di piatti tutti diversi.

Ma le sensualità di Apicio, il quale alla perfine non era che un semplice particolare, sono ancora più sorprendenti. Questi era uno de' trè famosi Romani di simil nome, che hanno vissuto, il primo qualche tempo avanti la Dittatura di Cesare, il secondo sotto Augusto, e Tiberio, ed il terzo sotto Trajano: il secondo è il più celebre. Teneva, egli pubblica scuola in Roma sopra la manipolazione, voluttuosità, e delicatezza della cucina, e dato avea secondo *Seneca*, che lo ha conosciuto, il suo nome a moltissimi Piatti, *Salse*, *Ragù*, *e Gattò*, che per lungo spazio di tempo furono alla moda, e tenuti in grandissima stima fra'Romani, essendosi in tal guisa formata una setta di cuochi Apiceni, che sussistevano ancora nei tempi di Tertulliano, di modo che Eliogabalo seguendo i di lui precetti mangiava spesso delle Lingue di Pavoni, e di Rosignoli.

Inoltre abbiamo avuto un' opera latina in dieci Tomi concernente l' arte della cucina col nome di *M. Gabius Apicius*, che si crede costantemente sia del secondo, essendo questo il suo nome. Una tal' opera peraltro degna dell' antichità si è smarrita, ed avendola qualcuno nei secoli barbari voluta riprodurre, sotto il nome di *Caelius Apicius*, non gli è riuscito che malamente.

Il terzo poi frà le altre cose pregiavasi d'avere un segreto mirabile per conservare le Ostriche nella loro freschezza naturale, ed infatti, dall' Italia nè mandò allo stesso Imperatore nel Regno de' Parti molte giornate distanti dal mare. Onde io memore di questi famosi maestri della professio-

sione, e miei antichi concittadini, e particolarmente del secondo, nè rinnuovo al presente il di lui nome ponendolo in fronte a questa mia produzione.

In tempo di Augusto i Siciliani aveano più di riputazione delle altre Nazioni, ed erano i più eccellenti nell' arte della cucina, motivo per cui in Roma non davansi cene, o trattamenti delicati, che non fossero da essi serviti; onde ha fatto dire ad Orazio, *nec Siculæ dapes dulcem elaborabunt saporem*.

Non v' è dubbio, che i Romani abbondavano d' una infinità di prodotti, che noi non abbiamo, attesochè oltre il Manzo, la Mongana, il Castrato, l' Agnello, il Capretto, il Majale, i Polli, il Selvaggiume, l' Erbe, le Uova, i Latti, le Frutta, che servivano alle loro tavole, come noi serviamo alle nostre; abbondavano più di noi in diversi altri generi, che da Regni soggetti ad essi, o a titoio di regalo, o di tributo, tanto in uccelli rari, e qualche volta sconosciuti, che in Galline di Numidia, in Pavoni, ed altri animali, i quali vivi eran condotti o per mare, o per terra alla Capitale del Mondo conosciuto.

Gneo Aufidio Lucro col solo mezzo da esso rinvenuto d'ingrassare i Pavoni ne ritraea d'utile ogni anno sessanta mila sesterzi, che sono di nostra moneta circa due mila scudi. *Marziale*, il quale ci dà una enumerazione di moltissimi generi nomina particolarmente il Capretto da latte, il Porchetto da latte, i Funghi ovoli, i Beccafichi, i Tartufi, l' Anitra, la Tortora, i Fegati d' Oca, il Ghiro, il Coniglio, il Francolino

lino, la Pernice, la Colomba, il Rigogolo specie d' uccello della grandezza del Pappagallo, la Catte altro uccello, il Pavone, il Fenicotero uccello coll' ali rosse, il Fagiano, la Gallina Numidica, la Grue, la Gallina selvatica, il Cigno, il Parfirione uccello che ha il becco, e piedi rossi, la Gallinaccietta, la Lodola, il Tordo, lo Sparviere, la Lepre, il Cignale, il Daino, il Coniglio, il Cervo, l' Asinello selvatico, il Caprio, l' Orige animale del genere dei cervi, il Cignaletto, la Damma, la Capra selvatica, la Triglia, la Murena di mare, il Rombo, lo Storione, l' Ostriche, i Gamberi di mare, lo Scauro altra sorte di Pesce, il Corvo, il Riccio marino, la Murice, o sia Conchiglia di mare, il Ghiozzo altro pesce, il Pesce Lupo, l' Orata, la Lampreda, il Caviale liquido, o sia salsa d'uova di pesce, la Muria, o sia salsa di tonno, gli Sparagi, le Rape, la Lattuga, le Persiche, le Pera, ec.

Questa non è che una picciola idea delle loro produzioni, senza annoverare tante altre da essi ricercate, e rinvenute per variare il loro gusto, e le loro mense, e dagli altri popoli venuti in appresso adottate. Quello però che è certo, che la Cucina moderna stabilita sopra i fondamenti dell'antica si prepara con meno d'apparecchio, e d'imbarazzo, ed inoltre con men di spesa; ma all' incontro richiede più studio, e più sapere: essa è più delicata, più semplice, più sana, più fisica, più propria, più varia, travagliata con più precisione, e decorata con più d' armonìa, ed in fine preferibile all' antica in ogni genere; sono peraltro così unite l' una coll' altra, che

per poterle dividere il solo tentarlo sarebbe un'. impresa difficile.

Ma che! dopo di aver l'arte della Cucina soggiornato per più di due secoli in Italia, l'abbandonò per andar nelle Gallie, e ciò accadde nella venuta in Italia di Carlo VIII., e Luigi XII. L'acquisto fatto da questi due Regnanti, il primo del Regno di Napoli, ed il secondo del Ducato di Milano, fu per i Francesi anche quello di un'arte, che ancora non conosceano che grossolamente. Il Matrimonio poco dopo accaduto di Caterina de Medici col Delfino, che fu poscia Enrico II., e la sua partenza dalla Toscana per la corte di Francia, fu l'ultimo addio, che non solo l'arte della Cucina dette all' Italia, ma anche diverse altre scienze, e professioni.

Ecco l'epoca della decadenza di quest' arte in Italia, onde si trasferì il gusto, e la delicatezza in Francia, appunto in un tempo in cui gl' Italiani aveano portate le delizie della tavola al più alto grado di perfezione, come si rileva dalla quantità de' Trattati de' Cuochi Italiani, pubblicati nel Secolo XV., e XVI. tanto sopra l'arte in generale della Cucina, che sulla maniera d'imbandire, ed ordinare bene una tavola.

I Francesi per altro prendendo giusti, ed a proposito i sapori, che dovevano dominare in ogni vivanda sorpassarono ben presto i loro Maestri, e li fecero anche dimenticare: d' allora in poi come se si fossero diffidati di loro stessi sulle cose importanti, sembra, che non abbiano trovato niente di più lusinghiero, che di vedere il loro gusto di Cucina dominare, e trionfare sopra i Regni vicini, ricchi, e opulenti.

Giun-

Giunto poscia il glorioso Regno di Luigi XIV. l' arte della Cucina non si trovò mal contenta di avere abbandonata l' Italia, poichè alla Corte magnifica di quel gran Monarca si raffinò, divenne delicata, e gentile, trovò degli amanti, e degli scrittori, si accostumò al gusto Francese, dal quale mai più si è separata.

E' vero peraltro, che grazie ai costumi del Secolo tutti i paesi ricchi hanno qualche Lucullo, che concorre col suo esempio a perpetuare il vivere lautamente: e così la Cucina semplice nella prima età del mondo divenuta più compòsta, e più raffinata di secolo in secolo, ora in un luogo, ora in un' altro è diventata presentemente uno studio penoso per quelli, che ci si vogliono distinguere, e tanti cambiamenti, che succedono gli uni agli altri nella manipolazione degli alimenti, provano sufficientemente, ch' è impossibile ridurre ad un' ordine fisso, ciò che il capriccio degli uomini, e le fantasie del loro gusto ricercano, inventano, immaginano per mascherare gli alimenti.

Ma al presente l' economia ha ridotto in Italia quest' arte, così necessaria per se stessa, alla sua depressione. Il *Generale Schouvaloff* solea dire, che il mangiar sano, e ben preparato era una delle belle prerogative dell' uomo ricco; non già che intorno ad una mensa fina, e delicata s' abbiano a dissipare le rendite di un' intera famiglia; ma soltanto che gli estremi sono dannosi, e che il cuoco per risparmiare non sia obbligato di comprare alla piazza robbe magre, e di cattivo odore, per poi con salse piccanti, o altro mascherarne i difetti; onde in tal

guisa rovinarsi la salute con un alimento mal sano e nocivo.

La Cucina fra tutte le arti, è quella, ove regna più il gusto, l'arbitrio, e l'immaginazione; essa nonostante ha i suoi principj, come tutte le altre professioni, e se molti sono in grado di fare la Cucina al loro gusto, pochissimi sono quelli, che la sanno finire perfettamente a quello d' altri: il buon cuoco deve essere abile nelle sue manipolazioni, deve conoscere esattamente le qualità, e proprietà di tutto ciò che pone in opera, per potere correggere, e perfezionare gli alimenti, che la natura gli presenta nel suo proprio stato; deve avere il palato buono, il gusto delicato per combinare esattamente i condimenti, e le dosi; deve inoltre esser sollecito nel lavorare per operar prontamente, e deve studiare, secondo *Marziale* con assiduità il gusto del proprio Padrone, il palato del quale deve divenire precisamente quello suo proprio, essendo questa scoperta la più bella prerogativa d'un ottimo cuoco.

Quest' Opera pertanto, che io presento al Pubblico, mi lusingo, che non solo potrà essere utile alle persone della professione, ma eziandìo a quelle di una condizione diversa, tanto relativamente alla salute, che all'economìa di qualsivoglia famiglia, potendovi ognuno ricercare di che divertirsi nel voler fare la Cucina; imperciocchè oltre a quei piatti di prezzo soliti servirsi alle tavole de' Grandi, ve ne sono una gran quantità a portata d'ogni ceto di persone, tanto sullo stile Italiano, che Francese. Vi sono anche moltissimi piatti Inglesi, e Tedeschi, e di-

ver-

versi di mia invenzione, nei quali la semplicità della composizione mi è sembrata più naturale nella vasta estensione dell' arte della Cucina; onde troverà il cuoco di che perfezionarsi, ed il Cittadino potrà con miei principj servire alla sua mensa un numero grande di piatti, *Zuppe*, *Salse*, e *Ragù* differenti mediante una moderata spesa, ed economìa. Finalmente oso sperare, che questa mia fatica potrà essere utile a tutte quelle persone, che sapendo quanto ei sia necessario per mantenersi in salute un' alimento sano, e ben preparato, vorranno istruirsi nelle Teorìe di quest' opera, per non avere sì sovente ad incomodare il Medico.

L' ho io divisa in Sette Tomi. Nel primo alla presente Prefazione, seguirà una Nota delle *Produzioni* delle quattro stagioni dell'anno; poscia diverse *Minute* de' pranzi di primavera, e di estate. Alcune *Osservazioni* sulla maniera di servire le Tavole presentemente, ed in fine una Nota di tutti i *Condimenti*, che s' impiegono nella Cucina. Dopo tutto ciò principieranno i *Brodi*, e questo Capitolo si estenderà ad ogni sorta di *Sugo*, *Suage*, *Consomè*, *Biondo di Mongana*, *Restoran*, *Purè*, *Culì*, *Zuppe*, *Salse*, *ec.*, che formano l'anima e la base della Cucina, e quindi ne verrà il *Manzo*, e la *Vitella Mongana*.

Nel Tomo Secondo. Ad un ben ragguagliato *Dipartimento per il Maestro di Casa*, e *Scalco*, in cui vi sarà la maniera di ordinare, imbandire, e ben servire qualsivoglia *Pranzo*, il modo di *Trinciare* ogni sorta di grossa e picciola *Carne*; una *Nota* di tutti i *Vini Forastieri*, col modo di *Conservarli*. Seguiranno le *Minute* de'

Pran-

Pranzi d' Autunno, e d' Inverno; e poscia verrà il *Castrato*, l' *Agnello*, il *Capretto*, il *Majale*, e parte della *Pollerìa*.

Nel Tomo Terzo. Il Compimento della *Polleria*, il modo d' *Ingrassarla*, *Ucciderla*, *Dissossarla*, e *Spennarla*; e quindi verrà il *Selvaggiume* grosso, e picciolo; le *Terrine*, ed i *Piatti Composti*.

Nel Tomo Quarto. I *Ragù*, i *Salpicconi*, le *Farse*, l' *Erbe*, gli *Uovi*, le *Creme*, le *Gelatine*, altri *Piatti diversi*, e la *Pasticcieria*.

Nel Tomo Quinto. Diverse *Minute* de' Pranzi di *magro*, *Brodi*, *Zuppe*, e *Salse*, di *magro*; i *Ragù* di *magro*, con alcuni di *grasso*; e tutti i *Pesci* in Generale sì di mare, che di acqua dolce, apprestati ancor'essi di *grasso*, e di *magro*.

Nel Tomo Sesto. Gli *Arrosti*, pur' anche di *grasso*, e di *magro*. I *Rifreddi*: egualmente di *grasso*, e di *magro*. La Maniera di apprestare tutti i *Crostacei*, e *Frutti di mare* a noi cogniti, sì di Napoli, che di Venezia, e del picciolo Golfo di Taranto. Le *Erbe di magro*, compresovi anche quelle solite mangiarli dal già Emo de Bernis, ad esclusione di ogni altra Vivanda, e ciò a cagione di sua salute, la maggior parte delle quali sono di mia invenzione. La *Pasticcieria di magro*. Diversi altri *Piatti di magro*. La *Descrizione* esatta del modo in cui si debbano apprestare tutte quelle *Vivande* state di già servite alla Tavola, senza, che alcuno conosca essere avanzate il giorno antecedente, ma bensì si crederanno fresche e fatte espressamente nello stesso giorno: Recapito infinitamente necessario, non solo in tutte quelle Corti, ove l' ordinario è

gran-

grande, ed ove necessariamente restano molte Vivande, che si servono il giorno susseguente, ma eziandìo in qualsivoglia famiglia, mentre restando alcuna Vivanda, la possono preparare in guisa, che combj d' aspetto, e di sapore, senza essere conosciuta neppure dalle persone della professione. Finalmente il *Metodo di conservare* diverse sorta d' *Erbe*. Quello di estrarre la *Farina* dai *Pomi di terra*; ed una *Spiegazione* generale de' termini Francesi.

Nel Tomo Settimo. Sarà Descritta a fondo l'*Arte del Credenziere*, cioè la *Destillazione*, i *Rosolj*, le *Rattafie*, le *Acquavite*; poscia il *Cacao*, la *Cannella*, la *Cioccolata*, il *Caffè*, il *The*; indi i *Frutti in generale*, compresovi anche *i Fiori*, e gli *Agrumi*; la *Biscottineria*, i *Confetti*, le *Bevande*, i *Sorbetti Gelati composti*; ed altre *Preparazioni diverse*.

Questo *Settimo Tomo* si rende egualmente raccomandabile, che gli altri sei, onde avere un' opera compita, e forse sarà l' unica, in questo genere, nella nostra Italia, che sia venuta alla luce.

Gli *Antremè* finalmente, che si troveranno segnati di più nel secondo servizio delle *Minute de' Pranzi*, se ne spiegherà il motivo nel Dipartimento del Maestro di Casa, e Scalco. Tomo II., come anche i Cambiamenti, che sonosi introdotti presentemente da' Maestri di Casa e Scalchi Francesi, nell' Imbandimento delle Vivande, nella Distribuzione delle medesime, e nel Servizio generale delle Mense.

Rapporto però a nomi de' Piatti, Zuppe, Salse, o altro si rende impossibile di cambiarli, dovendosegli dare quello che portano seco dalla lo-

loro origine sia Italiano, Francese, o d' altra Nazione. Lo stesso ho creduto di fare dell'ortografia Francese, servendomi soltanto dei nomi tradotti in pronunzia Italiana, e ciò per maggiore intelligenza di quelli, che non sanno quell' idioma, onde non recherà meraviglia di trovare detti nomi come si pronunziano, e non come si scrivono.

In questo Mondo non è la Patria, che forma l'uomo, ma bensì il talento, il buon gusto, ed una immaginazione feconda; è vero peraltro che i Cuochi Francesi ci hanno di molto superato nell' arte della Cucina, ma i progressi più o meno felici di qualunque arte, o professione dipendono del tutto dallo spirito d'un' intera nazione. Io benchè Italiano ho fatto il mio noviziato nelle cucine Francesi, e particolarmente in Parigi, in quella del fu Maresciallo di Richelieu; in Napoli in quella del fu Principe di Francavilla, Cucina del tutto Francese; ho travagliato in diverse Campagne di Luigi XV., ho viaggiato per lo spazio di sei anni in una gran parte dell'Europa al servizio di S. E. Gio: Schouvaloff Gran Ciamberlano di S. M. I., al quale sono anche debitore di avere veduto la Capitale della Russia, avendomi egli chiamato in S. Pietrobourgo nel 1778., ove sono stato Maestro di Casa di S. A. il Principe Gregorio di Orloff; e finalmente Cuoco, e Scalco di S. M. l' Imperatrice di tutte le Russie Caterina II., che con mio sommo rammarico, e discapito dovetti lasciare a cagione dell'eccessivo freddo del clima nocivo alla mia salute, onde posso dire di aver veduto, ed in conseguenza potuto distinguere, imparare, e lavorare, e rendo ai Mae-

Maestri dell'arte quella giustizia, che è loro pur troppo dovuta.

Ma siccome veruno nasce fornito di quelle scienze, e cognizioni, le quali sono tanto necessarie per prodursi nell' umana vita, e qualora manchino i mezzi, onde imparare, distinguere, ed acquistare dell'esperienze, bisogna in tal caso applicarsi alla lettura de' buoni libri. Ciò, che non si apprende colla prattica, si può benissimo apprendere colla teorica, col vantaggio di più, che chi possiede la prima, e non sdegna la seconda è certo di potere giungere alla perfezione della sua professione.

PRO-

PRODUZIONI

DELLE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO.

LA PRIMAVERA.

Marzo, Aprile, e Maggio.

ABBIAMO

In Carne di Macello — Pollaria, e Caccia.

Il Manzo.
La Vitella.
La Vitella Mongana.
Il Castrato.
L' Agnello.
Il Capretto.
L' Abbacchio, ossia Agnello da latte.
Li Granelli d'Agnello.
L'Animelle d'Agnello.
L'Animelle di Capretto.
L'Animelle d' Abbacchio.
Le Pollanche.
Le Pollanche novelle.
Li Tocchini novelli, o piccioli Gallinaccietti.
Li Pollastri.
Li Piccioni.
Li Gallinaccietti novelli.
Li Pavoni.
Le Galline pratarole.
Le Pizzarde.
Li Pizzardoni.
Le Quaglie poco buone in questa stagione.
Li Pivieri.
Li Colombi selvatici.
Le Colombelle, ossiano Marzarole.
Le Codette.
Le Lepri.
Li Conigli.

IN PESCI.

COMPRESO ANCHE

Giugno, Luglio, e Agosto.

Lo Storione.
Il Pesce Spada.
La Porcelletta.
L' Ombrina.
Il Corvo.
La Spigola, o Ragno.
Il Dentale, o Dentice.
L' Ombrina Lopis, o di scoglio.
Li Calamaretti.
Li Cefali, o Muggini.
Le Triglie.
Le Alici, o Acciuche.
Le Sarde.
Le Orate della Corona.
Li Fravolini, o Paraghi.
Le Aguglie.
Li Rondini.
Li Occhialoni.
Il Palombo.
Le Orate Lisce.
Li Maccarelli.
Li Capponi.
Le Arzille chiodate.
La Cerna di Sciabica.
La Cerna di scoglio.
Il Rombo chiodato.
Il Rombo liscio.
Il Tonno.
Le Triglie di scoglio.
Le Linguattole, o Sogliole.
Li Merluzzi, o Naselli.
Lo Squadrolino.
Le Seppie.
Le Arzille lisce.
Li Polpi.
La Frittura, o Pesce minuto.
Le Ostriche.
Li Gamberi.
Li Frutti di mare.
Le Telline.
Le Trotte.
Li Lucci.
Le Anguille.
Le Tinche.
Le Reine.
Le Laccie, o Chieppe.
Lo Smeriglio.
Li Barbi.
Li Jozzi.
Le Tartarughe, o Testuggine.
Li Lattarini.
Li Granci teneri.

IN ERBAGGI.

Li Carciofi.
Li Piselli.
Li Sparagi.
Li Finocchi.
Le Carote novelle.
Le Panè.
Li Selleri, o Sedani.
La Fava.
Li Sparagi verdi.
Li Luperi, o Luppoli.
Li Finocchietti di Campagna.
La Sivette, specie di cipollina.
La Salvia.
La Borraggine, o Borrana.
La Bieta.
La Pinpinella.
La Menta.
Li Ravanelli.
Le Scalogne.
Le Cipolle novelle.
Li Spinaci novelli.
La Lattuga.
La Cappuccina.
L'Indivia.
L'Aglio novello.
L'Acetosa.
Il Cerfoglio.
L'Insalatine fine.
Il Petrosemolo.
L'Aneto.
Il Rocambòle, specie d'Aglio.
Il Crin-forte.
I Fusti di Lattuga, e Indivia.
Li Prugnoli.
Li Spugnoli.
Li Tartufi a tutto Marzo.
Le Radiche di Cicoria.
Le punte di Cicoria.

IN FRUTTA.

Le Fravole.
Le Mandorline.
Le Ceriegie di ogni sorte.

L' ESTA-

L' E S T A T E.

Giugno, Luglio, e Agosto.

A B B I A M O

In Carne di Macello — Polleria, e Caccia.

Il Manzo.
La Vitella.
La Vitella Mongana.
Il Castrato.
L' Agnello a tutto Giugno.
Il Capretto a tutto Giugno.
L' Abbacchio a tutto Giugno.
Li Granelli a tutto Giugno.
Le Animelle a tutto Giugno.
Le Pollanche.
Le Pollanchette.
Li Tocchini.
Li Capponi.
Li Pollastri novelli.
Li Gallinacci.
Li Gallinaccietti.
Le Galline di Faraone.
Li Pavoni.
Li Starnotti.
Li Perniciotti.
Li Beccafichi.
Li Quagliardi.
Le Castriche.
Li Strigliozzi.
Li Rondoni di nido.
Le Lepri.
Li Conigli.
Le Creste di Pollastro.
Le Anitre domestiche.
Le Anitrelle novelle.
Li Piccioni.
Li Granelletti di Pollastro.
Le Uova nonnate.
Le Anitre mute.

IN ERBAGGI.

Il Fromento.
Li Cavoli Cappucci.
Li Cavoli Bolognesi.
Li Cavoli Torsuti.
Li Carciofi.
Li Sparagi.
Li Piselli.
Li Piselli gulù.
Li Finocchi.
Li Fagioletti fini.
Le Zucchette.
Li Cedrioli.
Le Salse fine novelle.
L' Indivia.
La Lattuga.
La Cappuccina.
Li Porri novelli.
Li Pomidoro.
Le Carote gialle.
Le Carote rosse.
Le Zucche lunghe.
Le Zucche bianche.
Le Cipolle.
Li Spinaci.
L'Acetosa.
Il Cerfoglio.
Il Petrosemolo.
La Pimpinella.
Il Crescione.
Li Capperi novelli.
Il Dragoncello, o Serpentaria.
Il Basilico.
La Bieta.
L' Aglio.
Li Ceci.
Li Fagioli bianchi.
Le Cicerchie.
Le Lenticchie.
L'Insalatine fine.
Li Cedrioletti.
Li Peperoni.

IN FRUTTA.

Le Ananasse.
Il Ribes.
Le Albicocche.
Le Persiche della Maddalena.
Le Persiche asperges.
Le Persiche noci.
Altre Persiche diverse.
Le Pere moscarole.
Li Fichi gentili.
Li Fichi di S. Giovanni.
Altra sorte di Fichi.
Le Pere Cremesine.
Le Pera Giugnolone.

Li

Li Melloni, o Poponi.
Le Nocchie.
Le Framboese, ossia Lampone.
Le Verdacchie.
Prugne diverse, o Susine.
Le Mele Cotogne.
Le Sorbe.
L' Agresto.
Le Visciole, o Maraschine.
Le Pera Spadoncine.
Le Pera Brutte buone.
Le Visciole di Montagna.
Li Cocomeri, o Angurie.
Le Zuccherine, o Susine.
Le Ceriegie, a tutto Giugno.

L' AUTUNNO.

Settembre, Ottobre, e Novembre.

ABBIAMO

In Carne di Macello — Polleria, e Caccia.

Il Manzo.
La Vitella.
La Vitella Mongana.
Il Castrato.
Il Majale.
La Porchetta da latte.
Il Capretto.
L'Abbacchio, o Agnello da latte.
Il Gallinaccio.
Il Gallinaccietto.
Li Tocchini.
Li Capponi.
Le Capponesse di Bologna.
Le Anitre domestiche.
Le Oche.
Le Lepri.
Il Cignale.
Il Daino.
Il Capriolo.
Il Coniglio.
Le Starne.
Le Pernici.
Li Fagiani.
Le Beccaccie.
Le Pizzarde.
Li Pivieri.
Le Tortore.
Le Garganelle.

Le Pollarde.
Le Pollanche.
Le Pollanchette.
Li Pollastri.
Li Piccioni.
Le Galline di Faraone.
Li Pavoni.
Le Galline Pratarole.
Le Anitre selvatiche.
Le Pavoncelle.
Le Mezzanelle.
Le Quaglie.
Li Tordi.
Le Allodole.
Gli Ortolani.
Gli Uccelletti minuti.
Li Palombacci.
Le Ali di Gallinaccio.
Li Filetti di Gallinaccio.
Li Fegati di Gallinaccio.

IN PESCI

COMPRESO ANCHE

Decembre, Gennaro, e Febraro.

Lo Storione.
La Porcelletta.
L' Ombrina.
Il Corvo.
La Spigola.
Il Dentale.
L' Ombrina Lopis.
La Cerna di Scoglio.
Il Pesce spada.
Il Rombo chiodato.
La Cerna di sciabica.
Il Rombo liscio.
Le Linguattole.
Le Triglie di scoglio.
La Lampreda.
La Salpa.
Li Bronchi.
Le Arzille lisce
Il Palombo.
Lo Smeriglio.
Il Martino.
Lo Squadrolino.
Il S. Pietro.
Li Polpi.
Gli Occhialoni.
Le Triglie.
Il Congro.
La Morena.
Le Ragoste.
Li Leoni, o Aliuste.
Le Ostriche.
Li Cicinelli.
Il Palamido.
Li Gamberi.

Le

Le Orate della corona.
Li Merluzzi.
Li Cefali.
Le Alici.
Li Fravolini.
Le Sarde.
Li Capponi.
Li Rondini.
Le Orate lisce.
Li Scorfani.
Li Maccarelli.
Le Arzille chiodate.
Le Trotte.
Le Anguille.
Li Lucci.
Li Corpioni.
Le Carpe, o Reine.
Le Tinche.
Li Barbi.
Gli Ghiozzi.
Le Telline.
Le Seppie.
Le Ranocchie.
Li Granci.
Li Frutti di mare di ogni genere.

IN ERBAGGI.

Li Broccoli.
Li Cavoli fiori.
Li Fagioletti fini tardivi.
Li Cedrioli.
Le Zucchette.
Li Pomidoro.
Le Rape.
Le Salse fine.
Li Marignani.
Le Carote.
Le Zucche bianche.
Le Cipolle.
Li Cavoli torzuti.
Le Panè.
Li Porri.
Le Zucche gialle.
Li Gobbi, ossiano Cardi domestici.
Li Selleri.
Li Cavoli Bolognesi.
Li Cavoli Verdi.
La Lattuga.
L' Indivia.
La Cappuccina.
Li Pomi di terra.
L'Acetosa.
Il Cerfoglio.
Il Petrosemolo.
Il Crescione.
Li Raponzoli.
L' Insalatine fine.
Le Radiche di Cicoria.
Le Pastinache.
Il Caccialepre.
La Cicoria.
Li Tartufi freschi.

I Funghi freschi di ogni sorte.
Li Spinaci.
Le Scervi, ossiano Rapette lunghe.
I Ravani di ogni specie.
Il Crin forte.
La Pinpinella.
La Rucchetta.

IN FRUTTA.

Li Fichi.
Le Lazzarole.
Le Genzole.
Le Pera Spadone.
Le Pera Angeliche.
Le Pera pistacchine.
L' Uva spina.
Le Pera burrè.
Le Pera vergolose.
Il Pizzutello.
Il Pergolese.
Le Mela ranette.
Le Mela rose.
Le Mela ruzze.
Le Mela granate.
Le Mela pasticciere.
Le Mela giacciole.
Li Melappioni.
Gli Aranci dolci, e acidi.
Le Spadefora.
Li Cedri.
Il Moscatello.
L' Uva.
L' Uva lacca.
Le Nespole.
Le Persiche di Scandriglia.
Le Persiche duraci.
Le Pera danesi.
Le Pera bergamotte.
Le Pera butirro.
Le Pera spine.
Le Pera del duca.
Altre Pera diverse.
Le Melappiette fine.
Le Mandorle.
Li Pignuoli.
Li Marroni.
Le Castagne.
Li Melloni d'Inverno.
L' Uva d'Inverno.
Li Limoni.
Li Cedrati.

L' INVERNO.

Decembre, Gennaro, e Febraro.

Siccome in questa Stagione abbiamo dalla *Natura* quasi le medesime *Produzioni*, che in questa di Autunno, così sarebbe un ripeterle di nuovo. Dirò soltanto, come essendovi molte specie di *Ciriegie*, *Prune*, *Persiche*, *Pere*, *Mele*, *Albicocche*, *Fichi ec.*, come si è potuto osservare in alcune specie di sopra descritte; di queste si potranno vedere le loro *diversità*, *quantità*, *e sapori*, nel *Tom. VII.*, che tratta dell'*Arte del Credenziere*.

MINUTE DE' PRANZI

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL'ANNO.

PRIMAVERA

TAVOLA

DI OTTO COPERTE, A DUE SERVIZJ A SEI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Santè.
2. di Riso.

4. *Antrè e Orduvre.*

1. di Coteletre di Agnello, alla Scalogna.
1. di Fricassè di Pollastri, alli Piselli.
1. di Pasticcio di Maccaroni.
1. di Frittura di Granelli, e Carciofi.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo.
1. di Mongana al Sugo.

SECONDO SERVIZIO.

4. *Antremè.*

1. di Tartellette di Fravole.
1. di Sparagi, Salsa di Butirro.
1. di Uova, Salsa Chiara.
1. di Linguattole Fritte.

2. *Arrosti.*

1. di Capretto.
1. di Piccioni.

TA-

TAVOLA

DI DIECI COPERTE, A DUE SERVIZI A OTTO, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Giulienne.
1. di Tagliolini.

6. *Antrè e Orduvre.*

1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa di Prugnoli.
1. di Piccioni alla Printaniere.
1. di Tocchinetti alla Poele, Salsa alla Sassone.
1. di Fricassè di Capretto.
1. di Pasticcietti alla Provenzale.
1. di Animelle fritte.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo con salsa.
1. di Cosciotti di Agnello, alli Fagioli.

SECONDO SERVIZIO.

6. *Antremè.*

1. di Gelatina di Fravole.
1. di Torta all' Inglese.
1. di Sparagi verdi in piccioli Piselli.
1. di Spugnoli all'olio, e vino di Sciampagna.
1. di Uova alla Sultana.
1. di Triglie di Scoglio.

2. *Arrosti.*

1. di Mongana.
1. di Codette.

TA-

TAVOLA

DI VENTI COPERTE, A DUE SERVIZI A SEDICI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Purè di Piselli.
1. di Tortelli alla Bolognese.

14. *Antrè e Orduvre.*

1. di Tenerumi di Mongana alla Massedoene.
1. di Fricandò Salsa all'Indivia.
1. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa alli Spinaci.
1. di Tocchino alla Nonette.
1. di Pollastri in Pere, Salsa alla Ravigotte.
1. di Piccioni al Ragù melè.
1. di Quaglie alli Finocchi, Salsa alla Spagnuola.
1. di Petti di Capretto glassati, alle Lattughe, Salsa all'Italiana rossa.
1. di Pasticcietti alla Besciamelle.
1. di Frittura di Granelli, e Carciofi.
1. di Cotelette di Agnello in Papigliotte.
1. di Atelette di Animelle, Salsa al Restoran.
1. di Lombo di Mongana alla Chinesec.) Fianchi
1. di Prosciutto alla Poevrada.)

2. *Rilievi.*

1. di Manzo guarnito con Erbe.
1. di Pesce.

SE-

SECONDO SERVIZIO.

14. *Antremè*

1. di Torta di Ricotta.
1. di Pasticcietti di Fravole.
1. di Gelatina alla Viola mammola.
1. di Crema di Albicocche.
1. di Carciofi alla Berigul.
1. di Piselli al Butirro maniè.
1. di Prugnoli all' Italiana.
1. di Uova alla Gran mere.
1. di Pudino all' Inglese allesso.
1. di Spinaci alla Provenzale.
1. di Sparagi Salsa bianca.
1. di Frittatine al fiore di latte.
1. di Triglie di Scoglio.) Fianchi
1. di Linguattole.)

2. *Arrosti.*

1. di Lepre.
1. di Mongana.

TAVOLA

DI QUARANTA COPERTE, A DUE SERVIZI A TRENTASEI, E QUATTRO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

4. *Zuppe.*

1. Di Riso.
1. di Printaniere.
1. di Purè verde.
1. di Rena.

28. *Antrè e Orduvre .*

1. di Certrosa di lingua di Manzo , Salsa al Culì di Prosciutto .
1. di Granata di Filetti di Pollanche piccati , e glassati , Salsa picciola Italiana .
1. di Timbalo di Riso guarnito di Creste , e Schinali , Salsa alla Spagnuola .
1. di Tocchino in Malbrè all' Aspic freddo .
1. di Cotelette di Mongana piccate , e glassate , Salsa all' Indivia .
1. di Fricandò , Salsa alli Spinaci .
1. di Petto di Mongana alla Barrì , Salsa al Ragù di Piselli .
1. di Carrè di Mongana piccato , e glassato .
1. di Carrè di Mongana piccato , e glassato , guarnito di Carciofi , Salsa all'Italiana rossa .
1. di Piccioni con Ragù di Prugnoli .
1. di Tocchini in Tartarughe , Salsa al Seladone .
1. di Pollastri all' Invoere .
1. di Pollanche all' Italiana chiara .
1. di Orecchie di Mongana alla Madalene .
1. di Cotelette di Agnello panate , Salsa alla Scalogna .
1. di Pasticcio di Pivieri .
2. di Atelette alla Mariette .
2. di Pasticcietti alla Mazzarina .
1. di Cosciotto di Agnello alli Pomi di terra .
1. di Prosciutto alla Poevrada .
2. di Frittura di Granelli , e Carciofi .
1. di Quaglie all' Etuvè .
1. di Gallinaccietto all'Imperiale .
2. di Animelle di Mongana alla Duchessa , Salsa chiara .
1. di Filetti di Lepre piccati , e glassati , Salsa alla Remolata calda .

4. *Ter-*

4. *Terrine*.

1. di Tenerumi di Mongana alla Purè di Pisielli.
1. di Chenef al Restoran.
1. di Gnocchi all' acqua.
1. di Fricassè di Pollastri alla Pulette.

4. *Rilievi*.

1. di Manzo, Salsa Ascè.
1. di Quarto di Mongana piccato, alla Rocambole.
1. di Quarto di Castrato, glassato, alli Fagioli.
1. di Un grosso Pesce.

SECONDO SERVIZIO.

24. *Antremè*.

2. di Piselli, al Culì di Prosciutto.
2. di Piselli al Butirro maniè.
1. di Carciofi all' Italiana chiara.
1. di Carciofi al Forno, Salsa alla Spagnuola.
1. di Fava alla Crema.
1. di Sparagi all' Olandese.
1. di Prugnoli al vino di Sciampagna.
1. di Spugnoli farsiti all' Italiana.
1. di Torta di Fravole.
1. di Pozzetti di Amore.
1. di Torta di Frangipana.
1. di Tartellette di Pasta frolla alla Bonne.
1. di Gelatina di Rose.
1. di Gelatina di Fravole.
1. di Crema di Caffè.
1. di Crema all' Inglese.
1. di Uova al fior di latte, a Bagno maria.
2. di Frittatine glassate, al Prosciutto.
1. di Sciarlotta di Mela.
1. di Uova al Sugo chiaro.

1. di

1. di Pudino all' Inglese Arrosto.
4. di Croccantine con minuta Pasticcieria.

8. *Arrosti*.

1. di Pizzardoni.
1. di Gallina Pratarola.
1. di Lepre.
1. di Tocchini.
1. di Pollanche novelle.
1. di Piccioni.
2. di Triglie di Scoglio.

4. *Rifreddi*.

1. di Prosciutto all' Aspic.
1. di Gattò di Lepre decorato.
2. di Croccanti diverse.

In questo Pranzo vi sono 4. Antremè di più.

TAVOLA

DI OTTANTA COPERTE, A DUE SERVIZI A SETTANTADUE, E OTTO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

8. *Zuppe*.

2. Di Purè di Piselli.
2. di Riso alla Veneziana.
2. di Erbe alla Giulienne.
1. di Ravioletti di Petto di Cappone.

56. *Antrè e Orduvre*.

2. di Certrose di Carote, con un Ragù nel mezzo, Salsa al Culì di Prugnoli.
2. di Surtù di Riso, in Cazzarola, guarniti di Erbe, Salsa alla Spagnuola.

2. di

2. di Granate di filetti di Pollanche, piccati, e glassati, guarnite di Gamberi, Salsa come sopra.
2. di Certrose guarnite di Tenerumi di Capretto, Salsa al Culì di Prosciutto.
2. di Pollastri all' Aspic fredda.
2. di Pizzarde al Fumè all' Aspic fredda.
1. di Pasticcio di Piccioni con Ragù di Prugnoli.
1. di Tenerumi di Mongana all' Olandese.
1. di Cervelli di Mongana, al Culì di Gamberi.
1. di Filetti di Anitrelle all' Olive.
1. di Filetti di Pivieri all' Arancio.
2. di Emensè di Petti di Pollarde alla Stakembergh, all' Aspic fredda.
2. d' Insalatine alla Savojarda all'Aspic fredda.
2. di Cotelette di Mongana piccate, e glassate, Salsa alli Spinaci.
2. di Fricandò guarniti di Lattughe, Salsa all' Italiana rossa.
2. di Animelle piccate, e glassate, Salsa alla Purè di Piselli.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, guarnito di Carciofi, Salsa alla Spagnuola.
1. di Petto di Mongana ripieno di Animelle, piccato, e glassato, Salsa all' Indivia.
1. di Filetti di Lepre piccati, e glassati, Salsa Piccante.
1. di Petti di Gallinaccietti, piccati, e glassati, Salsa all' Acetosa.
1. di Cosce di Gallinaccietti in Anitrelle al Blù Celeste.
1. di Piccioni alla Brunette.
1. di Pasticcio di Maccaroni con Ragù di Animelle.

1. di

1. di Tocchini alla Contì, Salsa alla Sassone.
1. di Pollastri in Papigliotta, Salsa al Sultano.
1. di Tocchini alla Poele, al Ragù di Piselli.
1. di Pollanche alle Eminance.
2. de' Pasticcietti alla Rena.
2. de' Pasticcietti in Gondola.
2. di Granelli al Residente.
2. di Rissole alla Genovese.
1. di Cotellette di Agnello panate al Sugo.
1. di Petti di Capretto alla Melfì.
1. di Cotellette di Capretto alla Menzicof.
1. di Atelette di Animelle alla Sivette.
1. di Lingua di Manzo, Salsa alla Cakcina.
1. di Filetto di Manzo in Bif-stec.
1. di Testa di Mongana alla Senteminult, Salsa alla Principessa.
1. di Carrè di Manzo piccato, e glassato, Salsa alli Cedrioletti.
1. di Gallinaccietto alla Poele, Salsa alla Ravigotte Calda.
1. di Cosciotto di Castrato glassato, Salsa al Culì di Fagiuoli.
8. di Frittura di Granelli, e Caricossi, in tondini volanti.

8. *Terrine*.

1. di Chenef alla Tedesca.
1. di Sivè di Lepre.
1. di Matellotte d'Anguilla.
1. di Tortelli alla Bolognese.
1. di Gnocchi alla Veneziana.
1. di Animelle in Ragù melè.
1. di Code di Agnello alla Purè verde.
1. di Escaloppe al Vino di Sciampagna.

8. *Ri-*

8. *Rilievi.*

1. di Manzo all'Inglese.
1. di Quarto di Mongana piccato, Salsa alla Gioseppina.
1. di Prosciutto, Salsa al Porchetto.
1. di Quarto di Castrato nel suo Sugo.
1. di Pasticcio di Mongana.
1. di Carbonada di Castrato.
2. di Grossi Pesci, ovvero quattro, levando la Carbonada, ed il Pasticcio.

SECONDO SERVIZIO.

48. *Antremè.*

2. di Piselli all'Italiana.
2. di Carciofi al corto Brodo, Salsa di Butirro.
2. di Piselli alla Provenzale.
2. di Gattò di Sparagi al Bagno maria.
2. di Spinaci al Culì.
2. di Sparagi in Insalata.
2. di Carciofi alla Berigul.
2. di Prugnoli al Vino bianco.
2. di Spugnoli al Culì di Mongana.
1. di Torta di Fravole alla Napolitana.
1. di Pasticcietti alla Crema.
1. di Torta di Caffè.
1. di Tartellette di Fravole.
2. di Filetti di Linguattole all'Aspic fredda.
1. di Gattò alla Scozzese.
2. di Mela alla Portoghese.
1. di Gelatina al Giunchiglio.
1. di Gelatina al Garofoletto Velletrano.
2. di Gelatina di Limone.
1. di Pudino di Fedelini alla Tedesca.
1. di Bianco mangiare alla Vainiglia.

1.di

1. di Bianco mangiare alla Cannella.
2. di Creme all'Acqua.
1. di Pudino all'Inglese.
1. di Uova alla Regina, al Restoran.
1. di Uova al Culì di Gamberi, Salsa chiara.
2. di Frittatine alla Contì Glassate.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.
2. di Bignè di Mela.
1. di Gamberi alla Pulette.
8. di Croccantine con diversa Pasticcieria.

16. *Arrosti.*

2. di Pavoni.
1. di Pivieri.
2. di Galline Pratarole.
2. di Pizzardoni.
2. di Pizzarde.
1. di Lepre.
2. di Tocchini.
2. di Pollarde.
1. di Pollastri.
1. di Piccioni.

8. *Rifeddi.*

1. di Gattò di Compiegne.
1. di Gattò di Posta di Savoja.
1. di Pasticcio di Gallinaccietti.
1. di Prosciutto Glassato.
1. di Gattò di Lepre all' Aspic.
1. di Pavone in Galantina come sopra.
2. di Croccanti diverse.

In questo Pranzo vi sono 8. Antremè di più.

MI-

MINUTE

PER LE QUATTRO STAGIONI DELL' ANNO

ESTATE

TAVOLA

DI OTTO COPERTE, A DUE SERVIZI A SEI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe.*

1. Di Riso alla Purè di Piselli.
1. di Erbe d' Estate di tutti Frutti.

4. *Antrè e Orduvre.*

1. di Pollanchette novelle alla Finansiere.
1. di Carrè di Mongana in Fricandò, Salsa alli Selleri.
1. di Torta alla Condè.
1. di Petti di Capretto alla Senteminult.

2. *Rilievi.*

1. di Manzo guarnito di Cavoli.
1. di Pesce.

SECONDO SERVIZIO.

4. *Antremè.*

1. di Uova al sugo di Mongana.
1. di Torta di Albicocche.
1. di Piselli alla Crema.
1. di Triglie di Scoglio.

2. *Arrosti.*

1. di Mongana.
1. di Strigliozzi.

TA-

TAVOLA

DI QUATTORDICI COPERTE, A DUE SERVIZJ A OTTO, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. *Zuppe*.

1. Di Dadini di Erbe alla Giardiniera.
1. di Paste fine al sugo di Pomidoro.

8. *Antrè e Orduvre*:

1. di Quagliardi alli Cavoli, Salsa alla Spagnuola.
1. di Tocchino alla Majanse.
1. di Piccioni alla Crapodina, Salsa alla Scalogna.
1. di Cotelette di Mongana panate, alla Giosep-pina.
1. di Animelle in Cassettine di Pane.
1. di Fricandò, Salsa alli Cedrioli.
1. di Pasticcietti alla Minselle.
1. di Carrè di Castrato piccato, e glassato, Salsa alli Spinaci.

2. *Rilievi*.

1. di Manzo con Salsa.
1. di Mongana alla Chinesec.

SECONDO SERVIZIO.

8. *Antremè*.

1. di Carciofi all' Italiana.
1. di Piselli all' Erbe fine.
1. di Torta di Visciole.
1. di Uova Bruglié.

1. di

1. di Gelatina di Framboese.
1. di Crema di Persiche.
1. di Pudino alla Fiamminga.
1. di Linguattole.

2. Arrosti.

1. di Pollastri.
1. di Perniciotti.

TAVOLA

DI VENTIQUATTRO COPERTE, A DUE SERVIZJ A VENTI, E DUE ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

2. Zuppe.

1. Di Santè.
1. di Rena Bionda.

18. Antrè e Orduvre.

1. di Surtù di Riso alla Sultana, Salsa alla Spagnuola.
1. di Timbalo di Tagliolini guarnito di Beccafichi, Salsa picciola Italiana.
1. di Granadine di petti di Gallinaccietti, Salsa al Ver-prè.
1. di Fricandò alla Senclù, Salsa alli Fagioletti fini.
1. di Animelle di Mongana piccate, e glassate, al Restoran.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, Salsa al Culì di Pomidoro.
1. di Pollanche all'Ivoare.

1. di Piccioni alla Pulette .
1. di Tocchino alla Lionese .
1. di Pollastri alla Sultana .
1. di Pasticcio di Starnotti .
1. di Perniciotti in Pere , all'Aspic fredda .
1. di Cotelette di Mongana , panate alla Mariette .
1. di Pollastri al Basilico .
1. di Tenerumi di Mongana , all' Aspic fredda .
1. di Cotelette di Piccioni , panate alla Rocambole .
1. di Pasticcietti alla Scioesie .
1 di Castriche al Gratino .

2. *Rilievi* .

1. di Manzo all' Inglese .
1. di Pesce .

SECONDO SERVIZIO .

14. *Antremè* .

1. di Cedrioli farsiti alla Spagnuola .
1. di Zucchette alla Milanese .
1. di Fagioletti al Culì di Prosciutto .
1. di Pomidoro ripieni .
1. di Gelatina di Visciole .
1. di Crema di Ananasse .
1. di Triglie di Scoglio .
1. di Linguattole .
1. di Talmuse .
1. di Paste frolle all'Anacini .
1. di Tartellette di Persiche .
1. di Pasta Reale in Pomi d'amore .
1. di Uova al Culì di Pomidoro .
1, di Frittatine alla Pompadura .

4. Arrosti.

1. di Pollanche.
1. di Beccafichi.
1. di Starnotti.
1. di Tocchini.

2. Rifreddi.

1. di Pasticcio di Anitre domestiche.
1. di Prosciutto glassato.

TAVOLA

DI CINQUANTA COPERTE, A DUE SERVIZJ A QUARANTAQUATTRO, E QUATTRO ZUPPE.

PRIMO SERVIZIO.

4. Zuppe.

1. Di Tagliolini.
1. di Riso al sugo di Pomidoro.
1. di Genovese al Bagno maria.
1. di Santè alla Guglienne.

36. Antrè e Ordovre.

1. di Certrosa guarnita di Castriche, Salsa picciola Italiana.
1. di Granada di piccioli Fricandò di Mongana guarnita di Gamberi, Salsa al Sultano.
1. di Surtù di Riso guarnito di Creste, Salsa all' Imperiale.
1. di Timballo di Maccaroni, guarnito di Prosciutto, Salsa come sopra.
1. di Granada di Petti di Pollanche piccati, e glassati, Salsa al Culì di Pomidoro.

1. di Gattò di Polenta, guarnito di Beccafichi, Salsa alla Spagnuola.
1. di Pasticcio di Starnotti.
2. d' Insalatine alla Majonese, all' Aspic fredda.
1. di Petti di Anitre alli Cavoli in Cazzarola, Salsa al Culì di Prosciutto.
1. di Gallinaccietto in Papigliotta, Salsa al Dragoncello.
1. di Prosciutto glassato, Salsa alla Poevrada.
1. di Cosciotto di Castrato, Salsa alla Petroff.
1. di Testa di Mongana alla Mentenon.
1. di Fricandò, Salsa alli Cedrioli.
1. di Carrè di Mongana piccato, e glassato, Salsa all'Indivia.
1. di Coteletle di Mongana piccate, e glassate, salsa all'Acetosa.
2. di Animelle di Mongana alla Duchessa, Salsa al Ver-pre.
1. di Petto di Mongana alla Barrì, Salsa al Culì di Carote.
1. di Granadine di Gallinaccietto, Salsa al Seladone.
1. di Pollarde alla Reale, Salsa chiara al Petrosemolo.
2. di Coscie di Gallinaccietto in Anitrelle, all' Aspic fredda.
1. di Tocchini novelli alla Poele, Salsa al Restoran.
1. di Piccioni alla Duxelle.
1. di Pollastri all'Amiraglio.
2. di Crocchetti all'Italiana.
1. di Atelette di Animelle, Salsa alla Mariette.
1. di Budini alla Rena.
1. di Beccafichi in Cassettine di Pane, Salsa alla Spagnuola.

1. di

1. di Budini di Gamberi.
2. di Pasticcietti alla Besciamelle.
1. di Cotelette di Mongana panate, alla Sivette.

4. Terrine.

1. di Ravioli di Petto di Cappone.
1. di Chenef al Biondo di Mongana.
1. di Pollastri alla Fermiere.
1. di Tenerumi di Mongana all'Olandese.

4. Rilievi.

1. di Manzo guarnito d'Erbe alla Spagnuola.
1. di Quarto di Mongana al Sultano.
2. di Grossi Pesci.

SECONDO SERVIZIO.

32. Antremè.

1. di Zucchette in Gondole.
1. di Pomidoro in Chenef.
2. di Spinaci alla Provenzale.
1. di Fagioletti all'Essenza di Prosciutto.
1. di Salse fine, Salsa bianca.
1. di Gattò di Marignani alla Napolitana.
1. di Gattò di Carote al Bagno maria.
2. di Gelatina di Cocomero.
2. di Gelatina di Ribes.
2. di Bianco mangiare alla Cannella.
2. di Crema Gelata alla Valiere.
2. di Frittatine glassate alla Barti.
1. di Uova al Culì di Pomidoro, al Bagno maria.
1. di Uova al Sultano.
1. di Tartellette di Persiche.)
1. di Piccoli Galusì.) *In quattro*
1. di Tartellette di Framboese.) *Croccantine.*
1. di Dariole.)

2. di

2. di Mela Suflè.
1. di Pudino di Persiche.
1. di Zucca alla Sciantiglì.
1. di Persiche alla Certosina.
2. di Bignè di Pera alla Perla.
1. di Creste in Pagode.
2. di Triglie di Scoglio.
2. di Linguattole.
4. di Canestrelle con Pasticcieria minuta.

8. *Arrosti.*

2. di Beccafichi.
1. di Castriche.
1. di Starnotti.
1. di Tocchini.
1. di Pollarde.
1. di Piccioni.
1. di Pollastri.

4. *Rifreddi.*

1. di Pavone in Galantina.
1. di Prosciutto glassato.
2. di Croccanti diverse.

In questo Pranzo vi sono 8. Entremè di più.

SPIEGAZIONI

Di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usitati nella Cucina, dei quali l'Autore si è servito nella composizione di quest'Opera. Tutti gli altri si trovano alla fine del Tomo Sesto.

Passare, passate, passerete sul fuoco, significa soffriggere, soffriggerete, fate soffriggere.

Gratinare, gratinato, gratinata sul fuoco, significa attaccare, rosolare, rosolato, abbrustolire, far divenire rosso.

Legare, legata, legherete sul fuoco, significa fare stringere, rendere denso, ovvero infittire, rendere spessa, o densa una salsa, o altro.

Liason nome, che significa rossi d'uova stemperate con acqua, o brodo, o latte, o fiore di latte per brodettare, e legare qualunque Zuppa, Salsa, o altra Vivanda.

Mittonare, mittonate, mittonerete, significa inzuppare le croste, o fette di pane per la zuppa con brodo, o altro, e farle bollire un poco dolcemente.

Carne rosolata del sugo, significa quei pezzi di carne, che si mettono per fare il sugo, e che alcuno se ne leva prima di bagnarlo per servirsene per le zuppe, come si dirà in appresso.

Fiore di latte, significa quella panna, che si leva al latte prima che abbia bollito, e capo di latte poscia che ha bollito.

Zeste d'Arancio, Limone ec. sono certe fettine assai fine, che si tagliano sulla superficie del frutto.

Le coperte significano le posate.

Coprire la tavola s' intende imbandirla di tutte le vivande.

La Tavola scoperta s'intende senza vivande.

Minute de' pranzi significano note dei piatti.

Una tavola servita, a tre servizj vuol dire una mensa imbandita in tre portate diverse.

Primo, e secondo servizio s'intende, prima, e seconda portata.

Antrè, Orduvre, Antremè, e diversi altri nomi Francesi servono per l'ordine, e la distribuzione delle vivande.

CONDIMENTO, CHE S' IMPIEGANO NELLA CUCINA.

Sale.
Salnitro.
Pepe bianco.
Pepe lungo.
Garofani.
Basilico in polvere.
Alloro in foglio, e in polvere.
Persa in polvere.
Erba pepe in polvere.
Noce Moscata.
Macis.
Zenzero.
Ginepro.
Mandorle dolci.
Mandorle amare.
Pistacchi.
Zibibbo.
Limoni.
Passerina.
Coriandoli.
Cannella.
Zafferano.
Scorzetta di Cedrato.
Scorzetta di Limone.
Scorzetta di Arancio.
Bigarada, ossia Arancio di Spagna.
Melogranato.
Formaggio di Gruyera.
Formaggio di Brie.
Altri Formaggi bianchi.
Aceto alla Mariniera.
Aceto al Basilico.
Aceto all' Aglio.
Aceto al Draconcello.
Aceto alla Ravigotta.
Cipolle.
Cipollette.
Aglio.
Scalogne.
Sivette, picciolo aglietto.
Rocambole, picciola cipollina.
Mazzetti d' erbe.
Erbe trite d'ogni sorte.
Spirito di vino.
Gingiè in polvere.
Colla di Pesce.
Corno di Cervo.
Pignoli.
Sugo di Agresto.
Mostarda.
Capperi.
Alici.
Cedrioletti.
Olive.
Olive di Spagna.
Zucca candita.
Mostacciolo.
Zucchero.

Zuc-

Zucchero in pane.
Pepe.
Pepe fino.
Vainiglia.
Cioccolata.
Caffè.
Cedrato.
Aranci dolci, e acidi.
Ogni sorte d'Erbe Aromatiche.
Vino di Sciampagna bianco.
Vino del Reno bianco.
Vino di Borgogna bianco.
Vino di Borgogna rosso.
Vino bianco ordinario.
Vino rosso ordinario.
Aceto bianco, e rosso.
Olio fino.
Parmigiano.

Anaci.
Tartufi secchi, e sotto olio.
Prugnoli secchi.
Uva passa.
Funghi secchi.
Finocchio secco, e in polvere.
Olio ordinario.
Lardo.
Prosciutto.
Ventresca.
Strutto.
Butirro.
Spezie fine.
Spezie per i Budini.
Erbe aromatiche in polvere.
Marmellate diverse.
Acqua vite.
Rosolio.
Senapa.

API-

APICIO MODERNO.

PARTE PRIMA.

Che Contiene ogni sorte di Brodi, Zuppe, e Salse di grasso, il Manzo, e la Vitella Mongana.

CAPITOLO PRIMO.

De' Brodi, Zuppe, e Salse di grasso.

Osservazioni sopra i Brodi.

I Brodi sono la base fondamentale della buona Cucina. Da questi dipende la delicatezza, ed il buon gusto delle *Zuppe*, delle *Salse*, dei *Ragù*, e d' ogni altra Vivanda. La Carne, la quale ordinariamente s' impiega per i differenti brodi, bisogna fare attenzione, che sia di buona qualità, e non troppo infrollita, mentre in questo caso perde gran parte del suo sugo, e della sua sostanza, ed inoltre rende un brodo assai torbido; devesi ancora prima di porla in opera levargli tutto il grasso superfluo.

Benchè nella scelta della carne per fare i brodi ciascuno v' impieghi quella, che più gli aggrada, pure si preferisce la coscia vuota, la no-

noce, la culatta, per brodi alla cazzarola; per brodi poi alla marmitta, vi si aggiunge il petto, le coste, il collo, i garretti, e la spalla. In detti brodi bisogna guardarsi di porvi del castrato, imperciocchè se questo animale non è più che perfetto, darà un sapore poco grato al brodo; se pure non fosse per ordine del Medico a cagione di malattìa.

Le differenti Carni, che s' impiegano per il Brodo generale, e che si servono in Tavola per Allesso, sono la culatta, il petto, il lombo, le coste, e altri tagli secondo il bisogno.

L' erbe, e le radiche, che si mettono nel brodo devono essere fresche, e mondate bene, e non sarebbe male di farle imbianchire un momento all' acqua bollente avanti di porle nel brodo, specialmente carote, selleri, panè, rape, porri, cipolle, e radiche di petrosemolo.

Inoltre bisogna, che il brodo bolla dolcemente, e stia cinque, o sei ore al fuoco; poscia si deve passare con attenzione per un setaccio fino di seta, o per una salvietta pulita prima bagnata, e spremuta bene.

Se si vuole conservare il brodo, non bisogna metterci dentro porri, cipolle, o altre erbe.

Manzo Allesso.

Questo lo farete con culatta, o lombo, o petto di manzo; ma si preferisce la culatta ad ogni altro taglio, e per la quantità ne prenderete quel tanto, che sarà necessario, secondo l'Ordinario, o il Pranzo che dovete fare. Lo dissosserete, parerete propriamente, lo laverete all' acqua fresca, e legherete con spago; lo por-

porrete quindi a cuocere con acqua fredda , e lo schiumarete bene , aggiungendovi qualche erba , come si è detto di sopra , e pochissimo sale ; averete attenzione che bolla sempre dolcemente .

Brodo Generale .

Questo Brodo si forma con la Pezza del Manzo Allesso , e serve a bagnare il *Sugo* , il *Culì* , la *Poele* , le *Brese* , e tutto altro che sarà necessario , come si dirà in appresso , e farvi anche la zuppa per la famiglia , aggiungendovi qualche erba di Santè .

Suage .

Ponete in una cazzarola , un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , de' pezzi di mongana , ovvero de' pezzi di magro , e di petto di vitella , un garretto di mongana , una pernice vecchia , una gallina , una cipolla con due garafoni , una carota , una panè , un mazzetto di sellero fusti di petrosemolo e due cipollette novelle se vi sono . Mettete la cazzarola sopra un fuoco alquanto allegro , con mezzo ramajolo di brodo . Allorchè vedrete , che ha preso sufficiente colore biondo , bagnate col brodo generale , e fate spuntare a bollire , e schiumate ; indi versate il tutto in una marmitta , che farete bollire dolcemente con poco sale . Abbiate attenzione , che il brodo sia chiaro , e di un vero color d' oro . Quando la carne sarà cotta passate il brodo con una salvietta , che prima avrete bagnata nell' acqua , e ben spremuta , come farete sempre in occasione di passare qualunque brodo , o gelatina , e lo porrete in un vaso di terra . Questo vi servirà per ogni sorta di Zuppe chiare , e diverse Purè .

rè. Per la quantità del brodo che volete fare, bisogna che vi regolate per la carne, che dovete porre in opera.

Consomè.

Mettete in una marmitta, secondo la quantità del brodo che volete fare, del petto di vitella tagliato in grossi pezzi, un garretto di mongana, una gallina, una starna vecchia, qualche carcassa di pollo, un pezzo di prosciutto, bagnate col brodo generale, che non sia caldo, fate spuntare a bollire, e schiumate con attenzione; aggiungeteci una cipolla con due garofani, una carota, una panè, un mazzetto di sellero fusti di petrosemolo e due cipollette novelle se vi sono, il tutto imbianchito un momento all' acqua bollente; fatelo bollire a picciolo fuoco con poco sale. Quando la carne sarà cotta, passate il brodo colla salvietta in una terrina, avendo attenzione, che sia ben chiaro. Questo vi servirà per ogni sorta di Zuppe, Ragù, Salse, o altro che vorrete fare al bianco.

Biondo di Mongana.

Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, de' pezzi di coscia di mongana, una gallina, una pernice vecchia, una cipolla con due garofani, una carota, una panè, tre scalogne; fate sudare sopra un fuoco alquanto allegro con un ramajolo di brodo; allorchè principia a prendere un colore biondo, bagnate col brodo generale, fate spuntare a bollire, e schiumate bene. Versate il tutto in una marmitta, e fatela bollire dolcemente con poco sale. Quando la carne

ne sarà cotta passate il brodo alla salvietta, disgrassatelo, ed allorchè sarà freddo, e di un bel color d'oro, sbattete qualche uovo, e chiarificatelo, come si dirà quì appresso all' articolo dell' Aspic. Questo vi servirà per tutte sorti di Salse chiare, Zuppe, o altro.

Restoran.

Questo è un brodo alquanto più colorito, di quello di sopra, e non va chiarificato; si fa per altro nella stessa maniera, alla riserva, che ci si aggiunge qualche pezzo di coscia di vitella, diminuendo parte della mongana, avendo attenzione, che sia ben chiaro, e di un bel colore. Questo vi potrà servire per un infinità di Salse, Terrine, Antrè, Antremè ec.

Tablette.

E' questo un brodo da servirsene per viaggio, e per fare una zuppa sul momento, in conseguenza prendete dei grossi pezzi di manzo, di coscia di vitella, di mongana, di castrato, se sarà buono, qualche garretto di mongana, galline, capponi, e qualche pernice vecchia, il tutto secondo la quantità del brodo che volete fare. Ponete ogni cosa in una marmitta con dei pezzi di prosciutto, qualche garofano, bagnate con acqua fredda, e fate spuntare a bollire schiumando bene. Fate cuocere sette, o otto ore a fuoco lento, poscia passate il brodo per una salvietta in una cazzarola, e sopra un fornello gagliardo fatelo bollire, e consumare al punto di una bella glassa color d'oro. Abbiate dei piatti alquanto inumiditi, versateci sopra la *Glassa* della grossezza di un dito, allorchè sarà fredda tagliatela col coltello, come

me mezzi mattoncini di cioccolata, e ponetelì sopra della carta ad asciugare, o alla stufa, o a un sole temperato, rivolgendoli spesso; poscia incartateli, e poneteli in luogo asciutto.

Allorchè ve ne volete servire per una zuppa ponetene una certa quantità nell' acqua bollente, che squagliandosi, gli darà colore, e sostanza, e ci porrete l' erbe di santè allessate, e ben spremute, ovvero passate sul fuoco, in una picciola cazzarola, con un poco di butirro, e un pezzo di prosciutto. Fatele bollire alla perfetta cottura, che il brodo stia bene di sale, e servitele sopra dadini di pane fritti, o croste di già mittonate con un poco di detto brodo. Se in luogo della zuppa volete fare altra minestra, ciò dipenderà dalla volontà.

Sugo di Manzo.

Mettete in una cazzarola, secondo il sugo che volete fare un pezzo di butirro nel mezzo, e sopra una o due cipolle spaccate in due parti, guarnite il fondo di fette di lardo, e sopra poneteci dei pezzi di manzo, aggiungeteci nna carota, una panè, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto; mettete la cazzarola sopra un fornello discreto con un ramajolo di brodo, fatela andare a fuoco lento fintanto che la carne renda il suo sugo; poscia passatela a un fuoco maggiore, e quando principierà a rosolare tornate di nuovo a farla andare dolcemente, acciò formi una bella glassa di colore piuttosto oscuro; allora bagnate col brodo generale, e fate bollire a picciolo fuoco con poco sale. Quando la carne sarà cotta, passate il brodo al setaccio, o alla salviet-

ta

ta in una terrina; osservate che sia ben chiaro . Se volete mettere qualche pezzo di detto manzo rosolato nelle zuppe , bisogna allora levarlo prima di bagnare il sugo .

Sugo di Vitella.

Questo si fa nella stessa guisa , alla riserva soltanto , che deve essere meno colorito , ed in conseguenza più biondo .

Culì di Vitella.

Guarnite il fondo di una cazzarola di fette di prosciutto , e un pezzo di butirro nel mezzo , poneteci sopra de' pezzi di vitella , che coprino il fondo della cazzarola , una gallina , una cipolla con due garofani , una carota , una panè , e un ramajolo di brodo ; fate sudare sopra un picciolo fuoco ; quando la carne ha reso il suo sugo passatela a fuoco più allegro , e fatela rosolare dolcemente ; allorchè avrà preso un sufficiente colore biondo , bagnate col brodo generale , e lasciate bollire a picciolo fuoco . Quando la carne sarà quasi cotta digrassate , e legate il brodo col Rosso ; abbiate attenzione che non sia molto denso , finitelo di cuocere , digrassatelo ancora bene , e passatelo per la stamina in una terrina .

Culì di Mongana.

Questo si fa nella stessa maniera col vantaggio , che essendo di mongana renderà sempre una *glassa* più bella , e più bionda , e sarà di un gusto migliore .

Culì di Prosciutto.

Ponete in una cazzarola dei dadini di prosciutto , secondo la quantità del culì , che volete fare , aggiungeteci qualche poco di mongana , carota ,

rota, panè, cipolla, radica di petrosemolo, egualmente tagliato in dadini, due scalogne, e uno spicchio d'aglio; passate il tutto sopra il fuoco con un pezzo di butirro. Allorchè principierà a rosolare leggermente metteteci mezzo bicchiero di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnatelo con Culì di vitella, e un poco di Restoran, o altro brodo buono, alquanto colorito. Fatelo bollire dolcemente. Quando la carne sarà cotta digrassatelo, passatelo alla stamina in una terrina, avendo attenzione che non sia salato.

Culì di Gamberi.

Fate cuocere una quantità di gamberi secondo avete bisogno di culì, con acqua, sale, mezza cipolla in fette, una foglia di alloro, e qualche fusto di petrosemolo; dopo che saranno cotti levategli tutte le coccie, e zampe, e le code le metterete a parte, che vi potranno servire per guarnizione. Fate seccare le coccie, e zampe in una cazzarola a picciolo fuoco, o un momento al forno; quando saranno secche pestatele ben fine nel mortajo, aggiungendovi il petto di un pollo arrosto; stemprate la dose col Culì, e un poco di Restoran, o altro brodo buono; mettete il tutto dentro una cazzarola, e scaldate sul fuoco senza bollire, poscia passatelo alla stamina, osservate che non sia troppo legato, di un bel colore rosso, e giusto di sale. Per servirvene lo potete scaldare al Bagno maria.

Culì alla Rena.

Pestate nel mortajo qualche mandorla dolce, quando saranno peste aggiungeteci del petto di pollo arrosto, tagliato in dadini, poscia una mol-

mollica di pane bagnata nel latte , o brodo buono ; allorchè il tutto sarà ben pesto , poneteci quattro rossi d'uova tosti ; stemperate col Consomè , o altro brodo buono bianco , mettete in una cazzarola , scaldate bene senza bollire , e passate il culì al setaccio , o alla stamina ; avendo attenzione , che non sia ne troppo denso , ne troppo sciolto .

Culì di Pernice .

Abbiate una o due pernice cotte arrosto secondo la quantità del culì che volete fare , pestatele nel mortajo . Passate sul fuoco in una cazzarola qualche fetta di tartufo , o prugnolo , con un poco di butirro , erbe fine , cipolletta , basilico , uno spicchio d'aglio, due garofani, un pezzetto di prosciutto ; aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Spagna rosso , consumato per metà , fatelo finire di consumare , bagnate col Culì di vitella , lasciate bollire mezz' ora , digrassate , passate al setaccio , stemperateci le pernici ; passatele alla stamina , e osservate che il Culì non sia troppo denso .

Culì di Anitra Selvatica .

Abbiate un anitra arrosto , levategli tutta la polpa , pestatela nel mortajo , aggiungeteci qualche lenticchia cotta nel brodo . Fate rosolare un pezzo di prosciutto con un poco di butirro , bagnate col sugo di vitella , o altro brodo buono colorito , mezzo bicchiere di vino rosso consumato , aggiungeteci un mazzetto d'erbe , un poco di aneto , una cipolletta , uno spicchio d' aglio , due scalogne , due garofani ; fate bollire dolcemente , digrassate , passate al setaccio , stemperateci

e 2 l'ani-

l'anitra, e passate alla stamina; che il culì non sia molto legato, e dolce di sale.

Culì di Tartufi.

Mondate, e tritate grossolanamente, cinque o sei tartufi, metteteli in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, due scalogne, uno spicchio d'aglio, qualche pezzetto di vitella, due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, un poco d'olio, passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di sciampagna, o altro vino bianco buono, fatelo consumare di nuovo; bagnatelo col Culì, e un poco di Restoran, o altro brodo colorito, fatelo bollire dolcemente una mezz'ora, digrassatelo, e passatelo alla stamina, o al setaccio.

Culì di Prugnoli.

Prendete una cazzarola, metteteci un poco d'olio, trè fette di prosciutto, qualche pezzetto di mongana, la quantità di brugnoli che credete sufficienti per la salsa tagliati in fette, due scalogne, un spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, due garofani, passate sopra il fuoco; quando principia a rosolare, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o del Reno, o altro vino bianco buono, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Culì, e un poco di Restoran, o altro brodo colorito, fate bollire dolcemente una mezz'ora, digrassate, e passate al setaccio.

Culì di Beccaccia.

Pestate nel mortajo una; o due beccaccie cotte arrosto, secondo la quantità del culì che avete di bisogno. Passate sul fuoco in una cazzarola qualche fetta di prosciutto, due scalogne,

gne , uno spicchio d' aglio , due garofani , un mazzetto d' erbette diverse , mezza foglia di alloro , un poco di butirro , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino rosso , fatelo consumare, bagnate con metà Sugo , e metà Culì . Fate bollire dolcemente , digrassate , passate al setaccio , stemperateci la beccaccia , e passatela alla stamina ; osservate che il Culì non sia troppo denso .

Culì alla Besciamella.

Tagliate dei dadini di mongana , di presciutto , di carota , di cipolla , di panè , di radica di petrosemolo , un pochetto di sellero , qualche foglia di dragoncello , mettete il tutto in una cazzarola con un pezzo di butirro , due garofani , uno spicchio d aglio , due scalogne ; passate sul fuoco . Quando principia ad asciugarsi poneteci un poco di farina , bagnate con latte di vacca fiore di latte , e un poco d' Italiana bianca , o brodo bianco buono , sale , pepe schiacciato , qualche coriandolo . Fate bollire dolcemente una mezz'ora , poscia passate alla stamina senza spremere , e osservate che non sia ne troppo , ne poco legato , e dolce di sale .

Culì di Cappone .

Levate tutte le pelli , e gli ossi ad un cappone arrosto , tritate la polpa ben fina , pestatela nel mortajo , aggiungeteci una mollica di pane bagnata nel latte , o brodo bianco buono , stemperate metà Culì bianco , e metà Consomè , o altro brodo bianco , passatelo alla stamina , che sia molto bianco , e non tanto legato .

Culì Imperiale .

Mettete in una cazzarola qualche fetta di mongana , di prosciutto , di tartufi , quattro scalo-

logne, due spicchi d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, due garofani, due cucchiaj d' olio, due rocambole, un poco di dragoncello; passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco asciutto buono, fatelo consumare di nuovo, e bagnate con due terzi Culì, e un terzo Restoran, o altro brodo alquanto colorito, aggiungeteci dodici coriandoli, fatelo bollire dolcemente un ora, digrassatelo, e passatelo al setaccio, o alla stamina.

Culì Bianco, o Italiana Bianca.

I cuochi Francesi danno impropriamente il nome di *Sausse Tournè* al Culì bianco; mentre questa Salsa tournè non è altro che una Salsa di Butirro, o al bianco, o al rosso, come si può osservare all' articolo delle Salse. Per farlo prendere secondo la quantità del culì, che volete fare, un poco di magro di mongana, o di vitella, ma questa bisogna imbianchirla, prosciutto, carota, pane, cipolla, sellero, radiche di petrosemolo, tagliate il tutto in dadini, e metteteli in una cazzarola, con un pezzo di butirro, qualche scalogna, uno spicchio d' aglio, due garofani; passate sopra il fuoco, quando principierà ad asciugarsi metteteci della farina a proporzione, e bagnate col Consomè, o altro brodo bianco di sostanza; fate bollire a fuoco lento, andando sempre digrassando. Allorchè la carne sara cotta, ed il culì legato sufficientemente, passatelo al setaccio, o alla stamina in una terrina.

Culì di Pomidoro .

Ponete in una cazzarola dei dadini di vitella , di prosciutto , di carota , di cipolla , di pane , di sellero , di radica di petrosemolo , due scalogne , due garofani , uno spicchio d'aglio , passate il tutto sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; quando principierà a rosolare poneteci dentro i pomidoro tagliati in pezzi , alli quali avrete dato una mezza spremuta per fargli sortire una porzione dell' acido , aggiungeteci qualche fusto di petrosemolo , un pochetto di basilico , poco sale , allorchè principierà ad asciugarsi bagnate metà Suage , o altro brodo , e metà Culì ; fate cuocere dolcemente . Quando sarà cotto digrassate , passate alla stamina in una terrina . Se non avete il colì , metteteci un poco di farina , e bagnate poscia con brodo buono e se non avete vitella fate senza .

Sugo di Pomidoro .

Questo si fa nella stessa maniera , alla riserva , che quando si bagna , in luogo di porvi il Culì vi si pone Suage , Restoran , o altro brodo buono .

Culì Rosso ordinario .

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro , secondo la quantità del culì , che volete fare , con della farina a proporzione , fategli prendere un bel color d'oro , sopra un fuoco leggero , poscia bagnatelo con metà sugo , e metà brodo bianco , che il colore sia biondo ; conditelo di sale , pepe schiacciato , fatelo bollire un poco dolcemente per digrassarlo bene , e passatelo colla stamina o setaccio in una terrina.

Culì Bianco ordinario.

Prendete una cazzarola poneteci un pezzo di buttirro, farina a proporzione, un pezzo di prosciutto, fate squagliare sopra il fuoco senza prendere colore, bagnate con brodo bianco di sostanza; aggiungeteci due scalogne, due garofani, un pochetto di sellero, qualche fusto di petrosemolo, fatelo bollire a fuoco lento, digrassatelo di tempo, in tempo, che non sia troppo lento, giusto di sale, e passatelo colla stamina, o col setaccio, in una terrina.

Essenza di Prosciutto.

Mettete in una cazzarola delle fette di prosciutto alquanto battute, qualche pezzetto di mongana, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbette diverse, due garofani, quattro prugnoli, se vi sono, una cipolletta, un poco d'olio, passate sopra il fuoco. Quando principia a rosolare, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, fate bollire dolcemente un quarto d'ora, digrassate, abbiate attenzione al sale, e passate al setaccio.

Essenza di Prugnoli.

Ponete in una cazzarola dei prugnoli tagliati in fette fine, la quantità che credete necessaria, con qualche dadino di prosciutto, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolletta, sei foglie di dragoncello, due garofani, un poco d'olio, passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bian-

co

co buono, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Biondo di mongana, o altro brodo colorito chiaro, pepe schiacciato, poco sale, fate bollire dolcemente mezz' ora, digrassate, e passate al setaccio.

Essenza di Tartufi.

Mondate, e tritate tre, o quattro tartufi grossolanamente, metteteli in una cazzarola, con qualche fettina di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, una cipolletta, due rocambole, due garofani, un poco d' olio; passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, pepe schiacciato, poco sale, fate bollire dolcemente mezz' ora, digrassate, e passate col setaccio.

Essenza di Dragoncello.

Ponete in una cazzarola dei dadini di prosciutto, di mongana, e di vitella, tre scalogne, uno spicchio d' aglio, una cipolletta, un mazzetto di dragoncello, due garofani, un poco d' olio; passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; bagnate col Biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, pepe schiacciato, un poco più di dragoncello, poco sale; fatelo bollire mezz' ora dolcemente, digrassate, e passate al setaccio. Nello stesso modo potete fare qualunque altra Essenza, di Basilico, Funghi, Aglio, ec.

Bro-

Brodo per addolcire il Sangue ;

Tagliate in dadini tre oncie di magro di mongana , fatelo bollire con due fogliette di acqua , aggiungetevi tre gamberi vivi schiacciati un poco nel mortajo , e due ranocchie , metteteci anche un poco d' indivia , di cerfoglio , e qualche foglia di lattuga . Fatelo bollire fino a tanto che consumi un terzo ; indi passatelo alla stamina , con spremere bene ogni cosa senza digrassare .

Latte di Pollastro Pettorale .

Dopo , che avrete sventrato , e ben pulito un picciolo pollastro , fatelo cuocere in due fogliette di acqua comune , quando sarà consumata un terzo , passate il brodo col setaccio di seta . Prendete una tazza poneteci un rosso d'uovo fresco , e un poco di zucchero in pane fino , movete il tutto insieme , e stemperate col brodo del pollastro , che sia quasi bollente , acciò possa cuocere l'uovo . Vi sono molti che in luogo del brodo di pollastro , si servono di qualche decozione pettorale , sì di fiori , che di erbe .

Brodo lungo Rinfrescativo .

Prendete un fiasco , che sia senza paglia pieno di acqua , metteteci dentro dei dadini di mongana , o di petto di pollastro , qualche foglia di lattuga , o crescione , o indivia , o cerfoglio , o qualche altra sorte d' erba rinfrescativa , ponete detto fiasco sopra il fuoco , fatelo bollire un mezzo quarto d'ora , o più se bisogna . Questo brodo si beve la mattina versandolo in qualche tazza .

Acqua di Pollastro .

Abbiate un picciolo pollastro ben pulito , e ripieno di un oncia e mezza di quattro sorte di se-

semenze frigide schiacciate un poco nel mortajo, cucitelo, e fatelo cuocere in tre fogliette d'acqua comune, fino a tanto che consumi un terzo, poi passate il brodo in un setaccio di seta. Lo potete fare ancora d'un'altra maniera, aggiungendovi una mezz' oncia di riso, altrettanto d'orzo mondo, e grosso come una noce di zucchero, essendo in tal guisa più pettorale.

Aspic.

Prendete una marmitta, secondo la quantità del brodo, che volete fare, metteteci uno, o due garretti di mongana, pezzi di petto di vitella, una gallina, una pernice vecchia, magro di mongana, qualche carcasse di pollo, un pezzo di prosciutto, un piede di mongana, o di più, se credete, che la quantità della carne non vi renda un Aspic abbastanza forte; bagnatela con brodo freddo, ponetela sopra il fuoco, e schiumatela bene, aggiungetevi qualche scalogna, una cipolla con due garofani, una carota, poco sale, una testa di sellero, uno spicchio d'aglio; fatela bollire a fuoco lento, e consumare al suo punto, che potete conoscere mettendone un poca in un tondino sulla neve, dategli un bel colore d'oro col sugo di vitella, e se non fosse abbastanza forte, fatela consumare d'avvantaggio, e se fosse troppo, slungatela con un poco di consomè, o altro brodo buono; passatela alla salvietta, digrassatela, quando sarà quasi fredda metteteci due, o tre uova sbattute, ponetela sul fuoco movendo sempre. Quando vedete, che stà per bollire tiratela indietro, aggiungeteci qualche foglia di dragoncello, qualche coriandolo, e sugo di limone, che stia bene di sale, coprite la cazzarola, lasciatela ripo-

riposare qualche minuto fuori del fuoco, e passatela alla salvietta leggermente diverse volte, fintanto che viene chiara, come l'ambra; la salvietta per altro bisogna prima bagnarla nell'acqua bollente, poscia fresca, e torcerla bene, e legarla ai quattro angoli al di sotto di una sedia, qualora non vi sia altro comodo, e porvi sotto una terrina.

Le medesime carni le potete fare sudare, ed alquanto colorire in una cazzarola grande, come il Biondo di mongana. Ved. *pag.* 4., ma senza piedi di vitella. Poscia bagnate con brodo buono, e il brodo ancora de'piedi, che averete fatto cuocere dolcemente in una marmitta a parte. Osservate che il brodo deve essere di un perfetto color d'oro, e ben schiumato. Versate il tutto in una marmitta, e fate cuocere, e finite come sopra.

Poele.

Ponete in una cazzarola dei ritagli di mongana tagliati in piccioli pezzi, e imbianchiti un momento all'acqua bollente, dei dadi di prosciutto, carota, panè, qualche scalogna, qualche cipolletta intiera, tre spicchi d'aglio, dei pezzetti di sellero, pepe sano, garofani, sale, passate sopra il fuoco con un grosso pezzo di butirro. Quando la carne principierà ad asciugarsi, bagnatela col brodo generale, fatela bollire mezzo quarto d'ora, schiumatela bene, levatela dal fuoco, e spremeteci qualche limone. Questa Poele vi servirà a bagnare, e bresare tutte sorte di Antrè, e Antremè, come anche Carciofi, Gobbi, Cavoli fiori, ed altro. Se volete farla senza agro di limone, vi potrà servire per ogni sorte d'Erbe.

Glassa .

Mettete in una picciola marmitta dei pezzi di coscia di mongana , con consomè , o altro brodo bianco , che sia freddo , o acqua , ponetela sopra il fuoco , e schiumatela con attenzione , aggiungendovi un pezzo di prosciutto imbianchito all'acqua bollente . Quando la vitella sarà cotta , passate il brodo per una salvietta , dategli un poco di colore col restoran , o altro brodo colorito , digrassatelo , e fatelo consumare a fuoco gagliardo , fino a tanto , che giunge al punto d'una glassa color d'oro ; questa vi servirà per glassare ogni sorte di Antrè piccato , o in altra maniera .

Rosso .

Questo serve per molte cose , prima per legare il Culì , quindi per un'infinità di altre come si dirà in appresso . Per farlo , mettete in una cazzarola un grosso pezzo di butirro , con farina a proporzione , ponetelo sopra un fuoco leggiero, fategli prendere un bel colore biondo , avendo attenzione di moverlo spesso . Quando sarà giunto al suo punto, levatelo dal fuoco, e servitevene .

Butirro di Gamberi .

Fate cuocere quella quantità di gamberi , che avete bisogno con acqua , e sale , levategli le coccie , come pel culì , pestatele ben fine , metteteci un grosso pezzo di butirro , seguitate a pestare ancora , poscia ponetele in una cazzarola sopra il fuoco movendo spesso , fintanto che il butirro abbia preso il colore delli gamberi , allora mettetelo in una salvietta , torcetela forte , fategli sortire tutto il butirro , che farete cadere nell' acqua fresca . Questo vi servirà per tutto ciò , che si dirà in appresso .

Sen-

Sentiminult.

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, secondo la quantità della Sentiminult, che avete di bisogno, con farina a proporzione, un mazzetto d' erbe, qualche coriandolo, sale, pepe, noce moscata, metà brodo buono, e metà fiore di latte; stringete sopra il fuoco, osservate che deve essere alquanto densa; fatela cuocere acciò non senta la farina, passatela al setaccio, aggiungeteci qualche rosso d'uovo se volete. Questa Salsa vi servirà per tutto ciò, che vorrete fare alla Senteminult. La potete fare ancora con culì, butirro maneggiato nella farina, sale, pepe fino, noce moscata, rossi d' uova, qualche coriandolo, un mazzetto d' erbe diverse; fatela stringere sul fuoco, e passatela al setaccio, o alla stamina torcendola.

Besciamella Semplice.

Mettete in una cazzarola una foglietta di buon latte, mezza di fiore di latte, o panna, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale; pepe schiacciato, noce moscata, trè garofani; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno, e alquanto bollire, acciò non senta la farina; osservate che sia densa una cosa giusta, e passatela al setaccio in una terrina. Questa Besciamella vi potrà servire per Lasagne, Maccaroni, Gnocchi, Polenta, Ravioli ec. Per tutta sorte d' Erbe, che farete al Parmigiano, per moltissimi Piatti d' Uova, e per una quantità d' altre Vivande, come si dirà in appresso.

Pa-

Pastella per Frittura.

Ponete in una cazzarola la farina, che avete di bisogno per la pastella, con un poco d'olio, ovvero butirro chiarificato, sale, pepe fino, uno, o due rossi d' uova; stemperatela con vino bianco, e acqua, che non sia nè troppo densa, nè troppo liquida. Poco prima di servire aggiungeteci l'uno, o li due bianchi d'uova sbattuti in fiòcca, abbiate attenzione, che non venga grumelosa.

Colore Verde.

Prendete spinaci, bieta, e un poco di petrosemolo, pestate tutto nel mortajo, poscia spremetene il sugo per una salvietta; mettetelo in una cazzarola sopra un fuoco leggiero; quando vedete, che principia a quagliare, e formare una specie di siero, passatelo al setaccio di seta. Questo verde vi servirà per tutte sorte Salse, Ragù, Zuppe, Pasticcieria ec., per dare il colore, come si dirà in appresso.

Bresa Grossa.

La maniera di bresare l' erbe in generale sarà descritta all' articolo dell' Erbe tomo quarto. La Bresa di cui quì si parla, è soltanto quella per la pollerìa, selvaggiume, mongana ec. E benchè la Poele, sia la regina delle brese, nulladimeno si dirà qualche cosa anche delle altre. La Bresa per cuocere la carne grossa si fa in questa guisa. Mettete in una braciera, o una marmitta fette di cipolla, carota, panè, radiche di petrosemolo, fette di manzo, o vitella, di lardo, prosciutto; poneteci sopra la carne, o sia manzo, gallinaccio, ec. Ricoprite colle stesse cose, finite di condire con

sale,

sale, basilico, qualche spicchio d'aglio, garofani, un grosso mazzetto d'erbe diverse, una foglia di alloro; coprite bene la braciera, fatela sudare dolcemente con fuoco sotto, e sopra, aggiungeteci due bicchieri di vino bianco consumato per metà, e un poco di brodo, avendo attenzione, che bolla sempre a picciolo fuoco, e fate in modo di levare il restoran, che resta nel fondo della bresa, ma bisogna guardarsi dal sale.

Bresa fina.

Qualunque carne, sia pollo, selvaggiume, mongana ec. Per bresarla si cuopre di fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo, o due di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, qualche fetta di carota, sugo di limone sul petto, qualora sia pollo, oppure due fette senza scorza, poco sale, due, o tre garofani, brodo bianco, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, e qualche volta s'incolla anche il coperchio, come si dirà in appresso. Quando però avrete la poele, allora si cuopre il pollo, o altro, solamente di fette di lardo sotto, e sopra, e si bagna colla poele sudetta. Allorchè la carne sarà cotta la leverete, e la bresa, che resterà, è ottima per cuocere teste di Cignale, Manzo, Piedi, Orecchie, ec.

Bresa Bianca.

Questa si fa col brodo bianco, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fette di lardo, qualche fetta di limone senza scorza, garofani, un mazzetto d'erbe diverse, fette di cipolla, e carota, sale, pepe sano. Questa Bresa ser-

serve a diverse cose, come si dirà andando innanzi.

Croste per le Zuppe.

Per fare le croste delle zuppe, bisogna prima scrostare il pane, cioè levargli quella patina, che ha all'interno, grattandolo un poco, poscia tagliate le croste, che vi sia poca mollica attaccata, fatele asciugare al forno, ovvero sulla gratella di un bel color d'oro. Queste croste vi serviranno anche per dare corpo alle Purè, o Culì d'erbe. Per le Zuppe bianche le croste non devono prendere colore.

Dadini di Pane alla Tedesca per le Zuppe.

Dopo, che averete scrostato il pane, tagliatelo in fette, e poscia in dadini, fateli friggere nel butirro di un bel color d'oro, e scolateli nel passabrodo, o sopra una salvietta. In Napoli li friggono nello strutto per la scarsezza del butirro. Questo pane in dadini si serve in tutte le Zuppe di Purè, ed altre Zuppe d'Erbe, come si dirà in appresso.

Delle Purè.

Osservazioni sulle Purè.

Le Purè sono di un uso assai grande nella Cucina. Si servono per Zuppe, e per Terrine; ma si avverte quì per sempre, che ogni Purè, la quale deve servire per le Terrine de' Ragù, deve essere più densa, che per le Zuppe. Il pane, che ordinariamente si mette nelle Zuppe di purè, allorchè sono ben bollanti, e nel momento di servire, deve essere a dadini fritti, come è descritto quì sopra, ed in

quella quantità, che sarà necessaria, cioè nè troppo, nè poco.

Purè di Piselli.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco dei piselli fini freschi, con qualche foglia di lattuga cappuccina, un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe con una cipolletta aneto sellero carota due garofani, poco sale; quando saranno ben passati, bagnateli la metà consomè, e la metà suage, o altro brodo buono poco colorito, versateli in una picciola marmitta, e fateli bollire a fuoco lento. Quando saranno cotti digrassateli, levate il mazzetto, il prosciutto, passateli alla stamina, e se non fosse abbastanza denza aggiungeteci qualche crosta di pane bagnato nello stesso brodo dei piselli. Allorchè la purè sarà passata, versatela in una picciola marmitta, ponetela vicino al fuoco acciò si depuri, andandola digrassando di tempo in tempo, e avere attenzione, che bolla assai lentamente. Il suo colore deve essere di un bel verde pallido.

Purè di Fava.

Levate alle fave la prima, e la seconda buccia, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe come sopra, ma più abbondante di aneto, passatele sopra il fuoco, bagnatele con suage, o altro brodo colorito, ponetele dentro una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, fatele bollire a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta levatela, unita al prosciutto, e mazzetto, metteteci qualche crosta di pane bene inzuppata nello stesso brodo, digrassatele,

tele, e passatele alla stamina, che sia la purè di un color verde pallido, e discretamente legata, versatela in una marmittina, ponetela vicino al fuoco, che bolla dolcemente, acciò si depuri, andando schiumando di tempo in tempo; e prima di servirla, vi porrete un pezzetto di zucchero in pane.

Purè di Lenticchia.

Capate bene le lenticchie, imbianchitele un momento all'acqua bollente, poscia scolatele, e mettetele in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, bagnate o con Suage, o altro brodo colorito, aggiungeteci un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d'aglio, sale, fatele cuocere dolcemente. Quando la carne sarà cotta levatela, unita al prosciutto, e mazzetto, digrassate la purè, e passatela alla stamina, depuratela come le altre, che sia densa quanto basti, altrimenti slungatela con un poco di brodo. Se volete potete serbare qualche lenticchia intiera per metterla nella purè.

Purè Verde.

Imbianchite all' acqua bollente delle foglie di cappuccina, con un poco di bieta, dei spinaci, e qualche cipolletta novella, passatele all' acqua fresca, e spremetele bene: ponetele in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, aggiungeteci dell'acetosa, e cerfoglio, bagnate col suage, o altro brodo buono, fate bollire dolcemente. Quando la carne sarà cotta, e il brodo consumato al suo punto, levate la carne, e il prosciutto, digrassate, metteteci qualche crosta

di pane, passatela alla stamina, che la purè sia di un bel verde, depuratela come sopra, e che non sia troppo legata.

Purè alla Fobbonne.

Prendete porri, cipolle, carote, panè, rape, selleri, la quantità, che vi bisogna per una zuppa, tagliate il tutto in fette, e mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, ponete sopra il fuoco, quando avranno preso un picciolo color d'oro, bagnatele con suage, o altro brodo buono colorito. Vuotatele in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, una cipolletta con due garofani, fate bollire a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta levatela colla cipolla, e prosciutto, aggiungeteci qualche crosta di pane, digrassate la purè, passatela alla stamina, depuratela come le altre, e osservate che deve essere color d' oro.

Purè di Rape.

Tagliate delle rape in piccioli pezzi tondl, fatele friggere nello strutto che sia ben bollente; di un bel color d' oro, scolatele, e mettetele in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, bagnatele col Suage, o altro brodo buono colorito, e un poco di sugo, fatele bollire dolcemente. Quando la carne sarà cotta levatela, unita al prosciutto, aggiungeteci qualche crosta di pane, se non fosse sufficientemente legata, digrassatela, passatela alla stamina, osservate, che sia di un bel biondo, deparatela come le altre, e prima di servirla vi mettere-te un pezzetto di zucchero in pane. In luogo di

di friggere le rape le potete passare in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, fintanto, che saranno color d' oro, e poscia finirle come sopra.

Purè di Fagioli.

Ponete nel fondo di una cazzarola un poco di butirro, e sopra fette di vitella, o di manzo, fette di prosciutto, di cipolla, di carota, di panè, due garofani, qualche scalogna, fate sudare sopra il fuoco e rosolare di un colore oscuro come il Sugo. Quando sarà ben colorito, bagnate col Suage, o altre brodo buono; fate bollire a fuoco lento; allorchè la carne sarà cotta, passate il brodo al setaccio, e digrassatelo. Prendete un poco di cipolletta tritata, passatela in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; quando sarà divenuta color d'oro, metteteci dentro dei fagioli cotti all' acqua quella quantità che credete sufficiente per la purè, passateli ancora un poco sul fuoco, e bagnateli col brodo suddetto. Finiteli di cuocere a fuoco lento, e che il brodo consumi al suo punto. Passateli alla stamina, che il colore sia biondo, e la purè legata una cosa giusta, depuratela come le altre, e se non fosse abbastanza colorita, aggiungeteci un poco di sugo.

Purè di Ceci.

Mettete in una cazzarola dei pezzetti di mongana, o di vitella, di prosciutto, di carota, di cipolla, di panè, di sellero, tre scalogne, due spicchi d' aglio, tre garofani, un pezzo di butirro; passate il tutto sopra il fuoco, quando principia a rosolare, bagnate con sua-

suage, o altro brodo colorito, fate bollire a fuoco lento; allorchè la carne sarà cotta passate il brodo al setaccio. Prendete dei ceci cotti all' acqua, scolateli, e poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, scalogna, e petrosemolo trito, passateli bene sopra il fuoco, poscia bagnateli col brodo suddetto, vuotateli in una picciola marmitta, fateli cuocere a fuoco lento; quando averanno preso buon sapore, digrassateli, e passateli alla stamina. Il colore deve esser biondo, se non lo fosse aggiungeteci un poco di sugo, depuratela come le altre purè, e che sia sufficientemente legata.

Purè di Marroni.

Fate un brodo colorito come quello dei fagioli, abbiate dei marroni cotti al forno, o arrosto, levategli la prima, e seconda pelle, fateli cuocere con brodo, un mazzetto d' erbe diverse, e una fetta di prosciutto; quando saranno cotti, scolateli, metteteli nel brodo suddetto, fategli fare ancora qualche bollo, digrassateli, passateli alla stamina, che il colore sia molto biondo; vuotate la purè in una picciola marmitta, depuratela vicino al fuoco, osservate che non sia soverchiamente legata, ed il colore glie lo darete più o meno col sugo.

Purè di Cipolle.

Tagliate in fette la quantità delle cipolle, che credete sufficiente per una zuppa, ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, passatele sopra il fuoco, facendogli prendere un bel color d' oro, bagnatele col suage, o altro bro-

brodo buono colorito , versatele in una picciola marmitta , aggiungeteci un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto , fatele bollire dolcemente . Quando la carne sarà cotta levatela unita al prosciutto , digrassatele , passatele alla stamina , che il colore sia biondo , e la purè sufficientemente legata , depuratela vicino al fuoco , e schiumatela bene . Se volete vi potete aggiungere qualche rosso d' uovo tosto , e parmigiano grattato prima di servirla , ripassandola di nuovo alla stamina , o al setaccio , ovvero un poco di parmigiano solo nell' atto , che passate le cipolle al setaccio , o alla stamina la seconda volta ; ma ciò dipende dall' arbitrio , e poscia non deve più bollire .

Purè di Porri .

Questa si fa nella stessa maniera , che quella di cipolle , e vi si può egualmente aggiungere , qualche rosso d' uovo tosto , e parmigiano grattato . Ciò come ho detto , dipenderà dalla volontà di chi travaglia , non solo in questa purè , ma anche in quella di Rape , Carote , ec. rendendole questi due condimenti più melate , e di miglior gusto ; ma questo metodo si pratica soltanto per le Zuppe , e non per Terrine , Salse , ec.

Purè di Carote gialle .

Prendete delle belle carote gialle , raschiatele , o mondatele , fatele allessare un momento all' acqua bollente , tagliatele in fette , mettetele in una cazzarola con un pezzo butirro, e di prosciutto , passate dolcemente sopra il fuoco , allorchè averanno preso un picciolo color d' oro , bagnatele

le con suage, o altro brodo buono, versatele in una picciola marmitta, aggiungeteci un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete; fatele cuocere a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta levatela unita al prosciutto, digrassate la purè, e passatela alla stamina; depuratela vicino al fuoco, e se non fosse abbastanza legata metteteci prima di passarla qualche crosta di pane inzuppato nel buon brodo.

Purè di Zucca Bianca.

Tagliate in fette una quantità sufficiente di zucca bianca, levategli la buccia, e i semi, tagliatela in piccioli pezzetti, mettetela in una marmitta sopra il fuoco acciò renda la sua acqua; poscia versatela in un setaccio, e fatela scolar bene; ponetela dopo in una picciola marmitta, con un brodo come quello de' fagioli, molto colorito acciò gli dia un colore biondo, un pezzo di prosciutto, e una cipolla con due garofani imbianchita, fatela cuocere un ora a fuoco lento, digrassatela, levate il prosciutto, e la cipolla, passatela alla stamina, depuratela vicino al fuoco, e se nel momento di servire volete legarla con qualche rosso d'uovo fresco, e parmigiano grattato, ciò gli darà un ottimo gusto; ovvero prima di passarla dategli corpo con qualche crosta di pane bene inzuppata, e un poco di parmigiano grattato.

Purè di Zucca Gialla.

Questa si fa nella stessa guisa, che la precedente, alla riserva, che in luogo di bagnarla con brodo assai colorito, la bagnerete con brodo bianco assai di sostanza, e la finirete come l'altra.

Purè di Piselli secchi .

Prendete dei piselli secchi la quantità , che vi bisogna per la purè , capateli , e imbianchiteli un momento all' acqua bollente ; poneteli in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d'erbe , una cipolla con due garofani , bagneteli con suage , o altro brodo buono , fateli bollire a fuoco lento , quando la carne sarà quasi cotta , aggiungeteci un poco di lattuga , e spinaci bene allessati , e spremuti , fateli finire di cuocere , levate la carne, il prosciutto , il mazzetto, la cipolla , digrassateli , passateli alla stamina , fate depurare la purè vicino al fuoco , avendo attenzione , che sia di un bel verde pallido , e di buon gusto .

Delle Zuppe .

Osservazioni sulle Zuppe .

Le Zuppe di erbe si fanno ordinariamente di tre sorti , cioè di erbe tagliate fine , di erbe tagliate in filetti , e di erbe tagliate in dadini , e queste si uniscono il più delle volte insieme ; di erbe intagliate in diverse maniere , e di erbe legate in mazzetti , unendo tanto quelle intagliate , che li mazzetti insieme , potendovi aggiungere ad ogn' una delle cipollette d' inverno , e legare il brodo con qualche purè per variarne il gusto . Circa il manzo rosolato , chi non ne avrà , o non ve lo vorrà porre , ciò non impedirà , che la zuppa sia buona , purchè abbia un buon brodo di sostanza . Il riso si prepara nello stesso modo , e si unisce perfettamente ad ogni sorta d'erba , di pu-

rè ,

rè, o di culì. Le paste fine di Puglia si fanno egualmente come il riso. L' orzo di Germania si unisce molto bene ad un culì di Gamberi, o a un culì alla Rena. Le züppe legate con rossi d'uova, e parmigiano grattato sono ottime; ma a chi non piacesse quest'ultimo si può fare a meno; basta soltanto avere un brodo buono. Le zuppe in generale devono essere sempre di un brodo chiaro, e non molto colorito, ma bensì biondo, mai saporite di sale, alquanto brodose, e di buon gusto.

Zuppa di Santè.

Tagliate dell'indivia, sellero, lattuga, acetosa, cerfoglio, il tutto fino; prendete ancora una rapa, una carota, un sellero, un torsuto, una panè, e tagliateli in dadini, o in filetti, lavate queste erbe, e allessatele un momento all' acqua bollente, ponetele alla fresca, spremetele bene, mettetele in una marmittina con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto; bagnatele con suage, o altro brodo buono colorito, fatele bollire dolcemente, aggiungeteci qualche picciolo pisello fresco se sarà la stagione; allorchè la carne averà dato sufficiente sapore, levatela, col presciutto, digrassatela, che stia bene di sale, e versatela sopra le croste di pane di già mittonate con suage, o altro brodo buono colorito, e servitela, che sia di buon gusto, e il brodo chiaro. Si avverte quì per sempre, che chi non avesse altro brodo, che quello dell'Allesso, si servirà del medesimo, dandogli un poco di colore col sugo. L'erbe per la zuppa di santè alcuni le allessano, altri le passano sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, e un

e un pezzo di prosciutto, ed altri le fanno alquanto appassire senza nulla in una cazzarola sul fuoco. L'Estate per altro è sempre bene imbianchirle, e l'Inverno passarle a crudo, come sopra.

Zuppa di Giulienne.

Tagliate in filetti tutte l' erbe descritte quì sopra, imbianchitele un momento all' acqua bollente, spremetele bene, ponetele in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto; bagnatele con suage, o altro brodo buono poco colorito, fatele cuocere a fuoco lento; allorchè la carne sarà cotta, e averà dato sufficiente sapore, levatela col prosciutto, aggiungeteci qualche punta di sparagi imbianchito, fate bollire ancora un poco, che stia bene di sale, digrassate la zuppa, e servitela sopra le croste di pane mittonate.

Zuppa alla Fobonne.

Questa si fa come la precedente, soltanto ci si aggiunge un poco di purè di piselli freschi, quando sia la stagione; ed allorchè non si trovano si possano impiegare i secchi, come è descritto all'articolo delle Purè; ma solo per dare un idea al brodo, non dovendo essere, nè una Purè, nè un Culi, e servirla come le altre. In luogo delle croste mettete i dadini di pane fritti nel butirro.

Zuppa di Rape.

Intagliate dei pezzetti di rapa in quella maniera che più sarà di vostro genio, friggeteli nello strutto vergine bollente, quando saranno color d' oro, scolateli, e metteteli in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, bagnatele col suage, o altro brodo poco colorito; fatele

tele bollire dolcemente. Quando le rape saranno cotte, levate la carne, e il prosciutto, digrassatele, abbiate attenzione che non si rompono, e servitele sopra le croste di pane mittonate. Osservate che in tutte le zuppe il brodo sia sufficiente, altrimenti aggiungetene dell'altro; e se avesse troppo colore, correggetelo col consomè, o altro brodo bianco, oppure se ne avesse poco col sugo di vitella, onde in tal guisa formare un color biondo. Vi sono alcuni che non si servono del brodo delle rape; ma bensì dappoi, che le hanno cotte le aggiustano sopra le croste mittonate, ed hanno un buon brodo a parte di bel colore, che glie lo versano sopra; ma in tal caso si fa di meno del manzo rosolato. Volendole bianche non si friggono, ma soltanto s' imbianchiscono all'acqua bollente, e si cuociono come le precedenti.

Zuppa di Cipollette.

Capate delle cipollette che sieno eguali, fatele friggere come le rape, e cuocetele, e servitele nella stessa maniera. Se poi le volete servire bianche, in tal caso tagliate le cipollette da capo, e da piedi, fategli dare un bollo nell'acqua bollente, indi levategli la pellicola, rimettetele all'acqua fresca, poscia scolatele, ponetele in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo, un pezzo di prosciutto, bagnatele con suage, o altro brodo poco colorito; fatele cuocere a fuoco lento. Allorchè saranno cotte sufficientemente dovendo restare intiere, levate la carne, il prosciutto, digrassatele, e servitele sopra le croste di pane mittonate con suage, o altro brodo buono.

Zup-

Zuppa di Cavoli.

Tagliate dei cavoli Bolognesi in quattro parti, allessateli all' acqua bollente, passateli alla fresca, spremeteli, tagliategli il fusto di mezzo, formatene tanti mazzetti, legateli, metteteli in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, una carota, sale a proporzione, bagnateli con suage, o altro brodo buono senza digrassare, fateli bollire a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta levatela unita al prosciutto, cipolla, e carota. Se il brodo sarà poco aggiungetene dell'altro, digrassatelo, mettete le croste di pane mittonate nella Terrina, li cavoli sopra sciolti, e tagliati propriamente, versateci sopra il loro brodo, che stia bene di sale. Se avete qualche Salciccia. Quaglia, Pernice vecchia, potete porla a cuocere colli cavoli, ma senza servirla.

Zuppa in Hoscepot.

Allessate all'acqua bollente selleri, lattuga, indivia, e formatene tanti mazzetti legati. Abbiate rape, torzuti, carote, panè, intagliate propriamente, ed allessate, uniteci delle cipolline imbianchite all' acqua bollente. Mettete il tutto in una marmittina con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, sale, bagnate con suage, o altro brodo buono poco colorito; fate bollire a fuoco lento; quando l' erbe saranno cotte levate la carne, il prosciutto, digrassatele. Abbiate le croste di pane mittonate, mettetele nella Terrina, accomodateci sopra li mazzetti, colle carote, rape,

pe, cipollette, e torzuti, versateci sopra il brodo, che sia giusto di sale, e di bel colore.

Zuppa alla Giardiniera.

Tagliate in dadini minuti rapa, torzuto, sellero, carota, panè, e radiche di petrosemolo. Passate quest' erbe in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, ed una fetta di prosciutto. Quando sarà asciugato il loro sugo; bagnate con suage, o altro brodo buono alquanto colorito; fate bollire dolcemente, con un pezzo di manzo rosolato del sugo, se lo avete. Allorchè saranno cotte, ed il brodo giusto di sale; levate la carne, il prosciutto, e versate nella Terrina, sopra dadini di panè fritti nel butirro, o nello strutto di bel colore, e servite. Potete fare a meno di mettere le panè, e le radiche di petrosemolo.

Zuppa alla Genovese.

Allessate della borraggine, lattuga, e un poco di bieta, passatele all' acqua fresca, spremetele bene, tagliatele grossolanamente; ponetele in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, dell' acetosa, e cerfoglio non molto trito, bagnatele la metà consomè, o altro brodo bianco, e la metà suage, o un pochino di sugo, fatele cuocere dolcemente con poco brodo. Quando l' erbe saranno cotte, levate la carne, il prosciutto, la cipolla, digrassatele, e fatele raffreddare, avendo attenzione che l' erbe siano in poca quantità, ed il brodo giusto di sale. Allorchè sarà freddo, sbattete dieci, o dodici uova fresche, secondo la quantità della zuppa,

con

con un poco di parmigiano grattato , e sale , mescolate col brodo ove sono l'erbe , versate il tutto in una picciola marmitta , e fatela cuocere al Bagno maria . Vale a dire ponete detta marmittina in un altra più grande , ove vi sia dell' acqua bollente , che mettendoci dentro la picciola , l' acqua giunga un poco al di sopra della metà , e fatela bollire fino a tanto che vedrete la composizione quagliata . Allorchè sarete al momento di servire , abbiate un cucchiajo grande , prendete delle picciole porzioni della dose , mettetele nella Terrina , aggiungeteci un biondo di vitella mongana , o altro brodo chiarificato , giusto di sale , e di un bel colore d' oro .

Zuppa alla Catalana .

Prendete lattughe , selleri , indivia , allessatele , formatene dei mazzetti legati , aggiungeteci qualche cipolletta pure allessata , ponete il tutto in una picciola marmitta , con un pezzo di manzo rosolate del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto ; bagnatele col suage , o altro brodo poco colorito , fatele cuocere a fuoco lento . Quando l'erbe saranno cotte , levate la carne , il prosciutto , digrassate il brodo , e poneteci un poco di purè di ceci ; mittonate il pane , versatelo nella Terrina , sciogliete li mazzetti , accomodateli sopra le croste , uniti alle cipollette , versateci sopra il brodo , che stia bene di sale , e non molto legato . In questa zuppa vi anderebbe anche un poco di zafferano .

Zuppa d' Erbe in Generale .

A qualunque sorte di zuppa , sia di Santè , di Giulienne , di Cavoli , in Hoscepot , e di qualsivoglia altra specie , vi si può aggiungere nel bro.

brodo qualche poco di purè, l'Estate, di ciò che produce la stagione, e l'Inverno di legumi, o altro. Si deve avvertire peraltro, che il brodo di dette Zuppe deve essere pochissimo legato. Si può ancora in luogo delle croste mettere dei dadini di pane fritti nel butirro.

Zùppa di Senzarella.

Mettete in una cazzarola della mollica di pane grattata fina, del parmigiano, dieci, o dodici uova fresche più, o meno secondo la quantità della zuppa, aggiungeteci acetosa, e cerfoglio trito, e ben spremuto, un poco di cannella fina; sbattete il tutto insieme; bagnate con suage, o altro brodo alquanto colorito freddo, ponete la zuppa sopra il fuoco, andate sempre movendo, che sia giusta di sale. Quando bolle tiratela indietro, fatela bollire dolcemente, un quarto d'ora, e servitela senza pane, non molto brodosa. Se volete potete fare di meno dell'acetosa, e cerfoglio, e metterci un pochino di perza trita.

Zuppa di Tagliolini.

Impastate della farina con quattro, o sei uova, e un poco di sale, secondo la quantità della pasta, che volete fare, maneggiatela, che non sia tanto dura, nè tanto tenera; fatela un poco riposare, stendetela poscia collo stenderello fina come la carta, o tutta in una volta, o in diversi pezzi. Lasciatela alquanto asciugare, indi involtatela a cartoccio, e tagliatela fina a guisa di tanti filamenti. Fate bollire il suage, o altro brodo buono alquanto colorito, giusto il sale, poneteci dentro li tagliolini quella quantità, che richiede la dose del brodo; fateli bollire mezzo quarto d'ora, che non siano nè molto spessi, nè molto bro-

brodosi , e li servirete uniti ad un tondino di parmigiano grattato .

Zuppa alla Tedesca .

Mettete in una cazzarola otto oncie di mollica di pane grattata fina , cinque di parmigiano grattato , dieci uova, un pochino di persa trita , e cannella fina ; mescolate bene , ed aggiungeteci un bicchiere di brodo freddo . Poscia allungate con tanto brodo buono alquanto colorito , o suage , giusto di sale , per quanto ne richiede la zuppa ; ponete sopra il fuoco , andate sempre movendo finchè spunta a bollire ; allora passatela sopra la cenere calda , che bolla dolcemente dovendosi formare tutta una massa . Servitela nella terrina in grossi pezzi non tanto brodosa . Potete aggiungere alla composizione di questa zuppa , se volete , lattuga , o indivia , cotta in brodo , e tagliata grossolanamente per traverso ; ovvero acetosella , e cerfoglio trito , e spremuto .

Zuppa di picciole Lasagne .

Fate una pasta quella de' Tagliolini , stendetela nella stessa guisa , e quando sarà asciutta , in luogo di tagliarla a filamenti , la taglierete a piccioli mostaccioli . Allorchè bollirà il suage , o altro brodo colorito , poneteveli dentro , avvertendo però , che non si ammassino , fateli bollire come li tagliolini , e che il brodo sia giusto di sale . Li servirete con un tondino di parmigiano grattato .

Zuppa di Tortellini alla Bolognese .

Fate una sfoglia come la precedente . Pestate nel mortajo del petto di pollo arrosto , aggiungeteci midollo di manzo ben pulito, parmigiano grattato, un pezzetto di butirro , sa-

le, noce moscata, cannella fina, e due rossi d' uova crudi. Tagliate la sfoglia sudetta con una picciola stampa rotonda, ponete in ciascheduna di queste rotelle un pocolino della dose, bagnatele all' intorno con uovo sbattuto, e copritele coll' altra rotellina. Li cuocerete come li tagliolini, ma vogliono un poco più di cottura. Li due rossi d' uovo dipenderà dalla volontà di chi travaglia, potendosene fare dimeno. Di questi se ne fanno anche dei Raviolelti, e Cappelletti. Per i primi tagliate le rotelle, un poco più grandicelle, e piegatele a guisa di ravielo. Per i secondi quando avete piegati i ravioli, unite insieme le due punte, e formatene in tal guisa un cappelletto. Di questi come degli altri averò occasione di parlarne altrove, imperciocchè se ne servono diversi Antrè, Antremè, Terrine, Zuppe, ec.

Zuppa di Riso alla Veneziana.

Nettate, e lavate bene il riso, e ponetelo sopra un setaccio. Accomodate un cappone per allesso, fatelo cuocere in una picciola marmitta; con metà consomè, o altro brodo bianco, e metà brodo generale, ovvero acqua, una cipolla con due garofani, e un poco di sale; fatelo bollire dolcemente con poco brodo. Quando sarà cotto, levate la cipolla, metteteci dentro il riso, aggiungetevi un poco di sugo se volete; quando averà bollito mezzo quarto d' ora levatelo dal fuoco, che sia giusto di sale, metteteci un pugno di parmigiano grattato, e servitelo prontamente alquanto brodoso. Se il riso deve servire per una Tavola d' impegno, in tal caso il cappone non si serve, ma per un'

un' ordinario di famiglia, o si serve col riso, ovvero in un tondino a parte, o unito all'allesso. Il riso alle quaglie, o a qualunque altra sorte di selvaggiume, o alle cervellate si serve nella stessa guisa.

Zuppa di Riso al Culì di Pomidoro.

Pulite bene, e lavate il riso. Abbiate al fuoco il suage, o altro brodo colorito, giusto di sale; quando bolle poneteci il riso, ed allorchè sarà cotto per metà, aggiungeteci il culì di pomidoro. La maniera di farlo la troverete all' articolo dei Culì. Si avverte, che tutte le zuppe di riso devono essere brodose. Quando sarà cotto, digrassatelo, che sia giusto di sale, e servitelo poco cotto, come quello alla Veneziana.

Zuppa di Riso alla Francese.

Quando averete ben pulito, e lavato il riso, ponetelo in una picciola marmitta, con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, e bagnatelo col suage bollente, o altro brodo buono poco colorito, fatelo bollire dolcemente per lo spazio di due ore; abbiate per altro avvertenza di mettere poco riso. Quando sarà cotto, levate la carne, che sia giusto di sale, digrassatelo, e se avesse poco colore, aggiungeteci un poco di sugo, e servitelo.

Zuppa di Riso ad ogni Purè.

Quando il riso sarà cotto un poco più, che alla Veneziana, vi potete aggiungere qualunque purè, ma un poco abbondante, che alle zuppe di erbe. L' Estate di tutto ciò, che somministra la stagione, e l' Inverno di legumi, e dell' erbe, e radiche, che si ritrovano.

Zuppa alla Rena.

Mittonate le croste di pane per la zuppa col consomè, o altro brodo bianco, e ponetele nella Terrina. Abbiate del Culì alla Rena, fatelo scaldare al Bagno maria, che sia giusto di sale, e servitelo sopra le croste mittonate. Il modo di fare il culì lo potete vedere all' articolo dei Culì *pag.* 8.

Zuppa ad ogni Purè.

Allorchè averete mittonate le croste di pane, col suage, o altro brodo buono, abbiate quella purè che più vi aggrada, secondo la stagione, giusta di sale, e servitela bollente sopra le croste. Potete vedere all' articolo delle purè la maniera di farle, ed il pane che vi si deve mettere. Come anche del Culì di pomidoro se ne fa molt' uso in genere di zuppe.

Zuppa di Purè ad ogni Erba.

Nell' Inverno in molte purè è solito che si mette qualche filetto di sellero, oppure di acetosa, e cerfoglio trito, come alla purè di ceci, lenticchie, fagioli, ec. Si tagliano de' filetti di sellero, di carota, di panè, ec. Si passano sul fuoco in una picciola cazzarola, con un pezzetto di butirro, poscia si bagnano con un poco di brodo; quando sono cotti si digrassano, e si mettono nella purè. Altre volte si trita l' acetosa, ed il cerfoglio, si passano come sopra, e si bagnano egualmente, e cotte, che sono si versano nella purè. Si può anche porvi una delle due separamente; ciò le rileva molto, e gli dà un sapore esquisito.

Zup-

Zuppa di Farricello passato.

Pulite, e lavate bene il farricello di montagna, ponetelo a bollire in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, e suage, o altro brodo buono colorito. Quando sarà cotto a sufficienza levate il manzo, che sia giusto di sale, digrassatelo, passatelo al setaccio, o stamina. Allorchè sarete nel momento di servire, fate una liason di qualche rosso d'uovo fresco, e parmigiano grattato, legateci il farricello, che sia bollente, e servitelo, che non sia molto denso.

Zuppa di Maccaroni.

Prendete dei maccaroni di Napoli, o della Costa, rompeteli a piccioli pezzi, fateli cuocere nel brodo generale giusto di sale. Quando saranno a mezza cottura scolateli, e poneteli nel suage, o altro brodo buono poco colorito bollente, fateli finire di cuocere, digrassateli, e serviteli, che il brodo sia chiaro, e alquanto brodosi, con un tondino di parmigiano grattato.

Zuppa al Culì di Pomidoro.

Mittonate le croste di pane con suage, o altro brodo buono colorito, ponetele nella Terrina; mettete in una cazzarola il culì di pomidoro, che credete sufficiente per la zuppa, aggiungeteci qualche rosso d'uovo fresco, passatelo di nuovo alla stamina, o setaccio, fatelo stringere sopra il fuoco come una crema, non molto denso, giusto di sale, e versatelo sopra le croste mittonate. La maniera di fare il culì di pomidoro la potete vedere alla *pag.* 13.

Zuppa di Riso al Culì di Gamberi.

Quando il riso sarà cotto con suage, o altro brodo buono, vi aggiungerete dei culì di gamberi a proporzione della zuppa, che stia bene di sale, e lo servirete. Così farete alle zuppe, cioè, mittonate le croste di pane, e versateci sopra il culì scaldato al Bagno maria, e giusto di sale, con qualche coda tagliata in mezzo, o sana. Lo stesso potete fare anche al riso. Il culì di gamberi lo troverete alla *pag.* 8.

Zuppa di mille Fanti.

Impastate in una cazzarola mollica di pane grattata fina, parmigiano grattato, un pochino di farina, uova, ed un poco di sale, e di cannella fina; formatene una pasta alquanto soda, che farete riposare, e gratterete leggiermente. Abbiate al fuoco del suage, o altro brodo buono poco colorito, quando bolle poneteci dentro la pasta grattata, in giusta quantità, acciò la zuppa non venga troppo densa; fatela bollire un quarto d' ora dolcemente, osservate che stia bene di sale, e servitela. La farina dev' essere un terzo della mollica di pane.

Zuppa di Passatelli.

Fate una pasta esattamente come la precedente, ma che sia alquanto più tenera, aggiungendovi qualche uovo di più. Abbiate una cucchiaja di rame forata, o di ferro con due manichi; ponete la pasta sopra la tavola della pasticciera, opprimetela sopra colla cucchiaja, in maniera, che la pasta passi per i buchi, e formi tanti maccaroncini, i quali di mano in mano metterete nel suage bollente, o altro brodo buono alquanto colorito. Quando saran-

no passati tutti , fateli cuocere un mezzo quarto d' ora a fuoco lento , che il brodo sia giusto di sale , e non tanto brodosi . Potete passarli anche per una seringa bucata , e farli cadere nel brodo bollente .

Zuppa di Crocchetti di Riso .

Formate de' piccioli Crocchetti di riso come noci moscate , con riso cotto e condito come quello per il Sortù alla Sultana . *Tom. III. Cap. IV.* indorateli , spolverizzateli di mollica di pane grattata fina , fateli friggere di bel colore , e serviteli nella Terrina con sopra un buon restoran , o altro brodo buono poco colorito , giusto di sale .

Zuppa alla Purè di Selvaggiume .

Abbiate delle lenticchie imbianchite , come all' Articolo delle Purè , mettetele in una piccola marmitta con due starne , un pezzo di prosciutto , un mazzetto d' erbe diverse , uno spicchio d' aglio , sale ; bagnate con brodo buono la quantità necessaria . Fate bollire dolcemente , e schiumate . Quando le starne e le lenticchie saranno cotte , levate le starne , il prosciutto , il mazzetto , tagliate li petti delle starne in piccoli filetti , ed il rimanente pestatelo nel mortajo , aggiungendovi le lenticchie . Stemperate con il loro brodo , e passate alla stamina , o setaccio , che la purè non sia troppo densa , e giusta di sale . Nel momento di servire metteteci li filetti di starne , e li dadini di pane fritti , mescolate , e servite ben caldo . Le Beccaccie , le Pernici , li Palombacci , ossiano i Piccioni selvatici , le Anitre , le Garganelle , si possono servire in Purè nello stesso modo , e formarne delle buone zuppe . *Zup-*

Zuppa di Pasta grattata.

Fate una pasta come quella dei Tagliolini, *pag.* 38. Dopo che sarà riposata un poco, grattatela leggermente, e fatela un poco asciugare. Abbiate al fuoco del suage, o altro brodo buono poco colorito. Quando bolle poneteci la pasta grattata in giusta quantità, fatela cuocere un poco, servitela, con un tondino di parmigiano grattato.

Zuppa di Erbe di Primavera.

I Francesi chiamano Zuppa alla Printaniera. Prendete sparagi bianchi, e verdi, piselli, fava, carciofoletti, cipollette novelli, finocchi, carote novelle. Il tutto secondo la quantità della zuppa. Delli sparagi prendetene le punte tenere, le cipollette le teste bianche, i carciofoletti, e li finocchi li monderete, e spaccherete in mezzo, le fave gli leverete prima, e seconda buccia, le carote le taglierete a guisa di piccioli prugnoli. Quando tutte l' erbe saranno così preparate, le imbianchirete all' acqua bollente, eccettuato i piselli, e le fave. Poscia passatele alla fresca, e scolatele. Formate delli sparagi, e cipollette tanti mazzetti legati con spago. Fate cuocere li sparagi, le cipollette, li finocchi, le carote, con buon brodo bianco, qualche fettina di lardo, un pezzetto di prosciutto, qualche garofano, ed un mazzetto di erbe diverse. Osservate che li sparagi si cuoceranno prima, onde subito cotti bisogna levarli, e tenerli caldi in un poco di brodo. Passate in una cazzarola sopra il fuoco li piselli, e la fava con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, ed un mazzetto d' erbe diverse, poscia bagnate con

un

un poco di brodo bianco, e fate bollire dolcemente con poco sale. Allorchè il tutto sarà cotto, e nel momento di servire, mittonate le croste di pane, ponetele nella terrina, aggiustateci sopra tutte le erbe scolate dal loro brodo, e versateci sopra li piselli, e le fave ben digrassate, e levato prosciutto, e mazzetto. Aggiungeteci un buon restoran, o altro brodo buono colorito, quanto basti per la zuppa, e servite giusto di sale.

Zuppa di Estate, di tutti Frutti.

Abbiate pomidoro, torzuti, pere cremesine, zucca lunga, cipollette, procurate che i pomidoro, ed i torzuti siano mezzanelli e rotondi. Pelate li pomidoro all'acqua bollente. Fate lo stesso alle cipollette. La zucca che non sia tanto grossa, raschiatela, e tagliatela in pezzi lunghi circa trè dita traverse. Mondate le pere, lasciandole il gambo corto. Vuotate con un cava frutto ogni cosa, indi imbianchite il tutto all'acqua bollente, alla riserva delli pomidoro, e cipollette, passateli alla fresca, e scolateli sopra una salvietta. Riempite tutti questi frutti con una forsa di chenèf, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, aggiungendovi un poco di parmigiano grattato, e petrosemolo trito. Fate cuocere ogni cosa a parte con buon brodo bianco quanto basti, qualche fettina di lardo, un pezzetto di prosciutto, sale, tre garofani, ed un mazzetto d' erbe diverse. Quando il tutto sarà cotto al suo punto, e nel momento di servire, scolate, ed aggiustate i frutti nella Terrina. Versateci sopra un buon restoran, o altro brodo chiaro poco colorito, e giusto di sale. Osservate che la quantità de' frutti sia sufficiente per la zuppa.

Zuppa di Pagnottelle ripiene.

Scrostate tante piccolissime pagnottelle fatte espressamente, quante ne avete bisogno per la zuppa, vuotatele facendole un' apertura dalla parte di sotto, bagnatele bene con buon brodo caldo, ed un poco di fiore di latte, riempitele di un salpiccone di animelle freddo, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.* Chiudete l' apertura col pezzetto di crosta che avete levato, infarinatele, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane fina, e parmigiano grattato. Nel momento di servire fatele friggere di bel colore, ponetele nella terrina bene asciugate, e versateci sopra un buon restoran, o altro brodo chiaro poco colorito, e giusto di sale.

Zuppa di Riso al Culì di Pernice.

Fate cuocere una Pernice, o due secondo la quantità della zuppa, che volete fare, con brodo buono, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani. Fate ancora una panata con mollica di pane fresco, e brodo colorito buono. Quando la pernice sarà cotta levategli tutta la carne, tritatela, e pestatela nel mortajo, aggiungeteci la panata, stemperate con il brodo della pernice, ed un poco di sugo per dargli colore; passate quindi al setaccio, o stamina, che sia densa una cosa giusta, e sufficiente per la zuppa. Abbiate del riso cotto con buon brodo, scolatelo, ponetelo nel culì, e servite subito. Se in luogo del riso vi volete mettere de' dadini di pane fritti nel butirro, allora sarà una zuppa al culì di pernice. Questa stessa zuppa di culì al riso, la potete fare con starne, beccaccie, piccioni da ghianda, ed altri uccelli.

Zuppa Gris-mel alla Tedesca.

Fate cuocere a picciolo fuoco circa mezz'ora della semmolella con latte, movendola spesso acciò non si attacchi alla cazzarola, e non venga grumelosa. Allorchè sarà cotta, e giusta di sale, e densa come una crema pasticciera, metteteci otto rossi d'uova, movendo sempre sopra il fuoco, e quando sarà alquanto raffreddata quattro rossi crudi, mescolate bene, e formatene delle chenef non tanto grosse, fatele cuocere in buon brodo bianco mezz'ora, scolatele, ponetele nella terrina, versateci sopra un leggiero culì di gamberi, o alla rena, o naturale, o altro. Si serve ancora con un brodo in cui vi sia acetosa, e cerfoglio trito grossolanamente, e legato con una liason; come anche con un buon restoran, o altro brodo chiaro poco colorito. Queste sorta di chenef, come ancora quelle quì sotto descritte si possono servire anche la sera per zuppa cotte in latte, e se lo amano anche con un poco di zucchero. La dose è per ogni trè oncie di semmolella, una foglietta di latte, e sei rossi d'uova. Queste chenef si fanno di farina di riso, di farina d'orzo di Germania, di farina di biada cotta con brodo di radiche, e questa ultima maniera viene spesso in Germania ordinata dal medico per essere salutare. Si può aggiungere alla semmolella, allorchè vi si mettono li rossi d'uova, un pugno di parmigiano grattato, ed un'idea di noce moscata.

Zuppa Glaif-gan alla Tedesca.

Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco mezza libra di butirro, aggiungeteci dieci rossi d'uova, un poco di cerfoglio trito, un poco di sa-

sale, un' idea di noce moscata, e di cannella fina, ed un buon pugno di mollica di pane grattato ben fino. Mescolate bene, e formatene delle picciole chenef tonde, o lunghe; fatele cuocere in una zuppa di Giulienne un quarto d'ora avanti di servire. Queste chenef vi serviranno di pane nella zuppa. Le potete servire anche con un brodo chiaro colorito. Potete anche aggiungere alla mollica di pane del parmigiano grattato.

Zuppa al Culì di Orzo di Germania.

I Cuochi Tedeschi dopo che hanno compito una zuppa di orzo di Germania ben cotto, lo passano alla stamina, che sia alquanto denso, vi aggiungono un pezzo di butirro ben fresco, e molti lo legano con rossi d' uovo allungati con un poco di fior di latte. Io ci aggiungerei un pugno di parmigiano grattato. Si avverte che queste zuppe al Culì legate con uova non debbono più bollire.

Zuppa alla Purè di Pomi di terra.

Fate cuocere de' pomi di terra di buona qualità, e tutti eguali sotto la bracie involti di carta straccia bagnata con acqua. Cotti che saranno li pelarete, e disfarete dentro una cazzarola, con un buon pezzo di butirro fresco; indi caldi passateli al setaccio alquanto fino, e stemperateli con buon suage, e sugo, o altro brodo ben colorito, in guisa che formi una purè densa, uniteci una foglietta di fiore di latte freschissimo, ed un poco di sugo colorito, osservando che il colore della purè deve essere biondo. Fate bollire circa mezz'ora, che sia giusta di sale, e servite con dadini di pane fritti nel butirro. Alcuni la legano con rossi d' uova fresche, e parmigiano grattato.

Zuppa Or=bes alla Tedesca .

Fate una pasta cruda a guisa di pastella da frittura con farina, un poco di latte, due uova intiere, e due rossi, unite a proporzione una quantità di butirro squagliato , e purificato . Abbiate una stampa di latta bucata, come per la pasta a perla . Fate cadere la pasta per questa specie di imbuto dentro la padella , ove avrete del butirro chiarito , e caldo a sufficienza . Friggetela di bel colore d' oro, indi scolatela , ed asciugatela sopra una salvietta . Nel momento di servire ponetela nella Terrina , e versateci sopra un buon restoran , o altro brodo buono biondo ben bollente , e giusto di sale , e servite subito . Questa pasta non deve bollire .

Zuppa Nokel alla Tedesca .

Battete trè oncie di butirro fresco squagliato, con un poco d'acqua , e metteteci ad uno per volta quattro rossi d' uova , uniteci della farina , che formi una pasta non molto densa , condita di sale . Stendetela uguale sopra un copeschio con un coltello unto di butirro . Quindi con la punta scaldata di detto coltello nel brodo , tagliate tanti quadretti , ò tondi , e fateli cadere nel brodo bollente . Quando averanno bollito mezz' ora saranno cotti . Il brodo deve essere buono , e di un bel color biondo , giusto di sale . Queste zuppe di Nokel ove non entra nè carne , nè pollo , si possono egualmente fare al latte , e servirle ne' giorni di magro , come di grasso .

Zuppa alla Brunoese .

Tagliate in dadini minuti rape , torzuti , carote , selleri , panè , radiche di petrosemolo ,

la

la quantità necessaria per la zuppa. Passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto. Quando la loro acqua si sarà asciugata, bagnate con suage, o altro brodo chiaro colorito, dolce di sale. Quando saranno cotte, e nel momento di servire, digrassate, levate il prosciutto, ed aggiungeteci delle cipollette cotte a parte in buon brodo, e dadini di pane fritti nel butirro di un bel colore d' oro, e servite subito.

Zuppa di Chenedel alla Polacca.

Mettete un bicchiere d' acqua in una cazzarola con trè oncie di butirro fresco, un poco di sale; fatela bollire, aggiungeteci tanta farina per quanta ne potrà assorbire, tenendo la pasta leggiera, e morbida. Quando sarà ben cotta cambiatela di cazzarola, metteteci sei rossi d'uova, tre buoni cucchiaj di capo di latte, un poco di petto di pollo cotto arrosto, trito, e pestato bene nel mortajo, cannella fina, e noce moscata. Formatene delle chenef a vostro piacere, con le mani bagnate con acqua, e fatele cuocere in un buon restoran, o altro brodo poco colorito, giusto di sale, e servite. Con queste Chenedel si guarniscono ancora ogni sorta di Terrina alla Tedesca di Carne, e d'Erbe ec.

Zuppa di Ruladine di Riso alli Cavoli.

Fate delle Ruladine di cavoli Bolognesi ripiene di riso, come sono descritte nel *Tom. IV. Cap. II.*, accomodatele nella zuppiera, e versateci sopra un buon restoran, o altro brodo buono poco colorito, e giusto di sale.

Zup-

Zuppa Crines alla Tedesca .

Prendete spinaci , bieta , borragine , capate , lavate , ed asciugate in un panno queste erbe , tritatele fine , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , ed una fetta di prosciutto , sbrustateci quindi un pizzico di farina , bagnate con brodo bianco buono ; fate cuocere come una zuppa d'erbe . Nel fine ci potete aggiungere acetosa , e cerfoglio trito . Nel momento di servire levate il prosciutto, e legate con una liason di sette o otto rossi d'uova fresche , che sia giusta di sale . In questa zuppa alcuni vi mettono de' dadini di mollica di pane fritti , altri degli uovi spersi , ed altri un Bagno maria tagliato a mostaccioletti . Questo forse è il miglior modo di servirla . Il Bagno maria vedetelo *pag.* 54.

Zuppa di Riso , ad ogni sorta d' Erba .

Oltrecchè il riso si serve ad ogni sorta di purè , si serve anche ad ogni sorte d' erbe , ma queste devono essere tagliate in filetti , o dadini , come per esempio , torsuti , rape , selleri , cavoli , virzi ec. si serve anche con i piselli . Il riso è un prodotto di un grand' uso nella cucina , ed è buono in ogni maniera , allorchè è ben preparato , come si dirà in appresso . L' erbe suddette si cuociono passandole con un pezzetto di butirro in una cazzarola sopra il fuoco, e si bagnano con suage, o altro brodo , poscia si uniscono al riso prima della sua totale cottura , oppure s'imbianchiscono all'acqua bollente , e si pongono a cuocere unitamente al riso . Li cavoli virzi dopo imbianchiti , si tagliano minuti , si spremono , e si cuociono a parte , con un pezzo di prosciutto , un pezzo di carne

ro-

rosolata del sugo se l'avrete, suage, o altro brodo buono alquanto colorito, fateli cuocere a fuoco lento. Quando saranno cotti levate la carne, e il prosciutto, osservate che siano giusti di sale, uniteli al riso cotto al suo punto, digrassate la zuppa, e servitela.

Zuppa di Semmolella passata.

Fate cuocere la semmolella con suage, o altro brodo buono, bisogna però metterla nel brodo quando bolle, che non venga troppo denza, o grumelosa, fatela cuocere un'ora, e mezza dolcemente, poscia passatela pel setaccio, o stamina; allorchè sarete vicino a servire legatela con rossi d'uova fresche, e parmigiano grattato, che sia giusta di sale, e non molto denza.

Zuppa al Bagno maria.

Prendete del consomè freddo, o altro brodo buono bianco, uova fresche, parmigiano grattato, sale, cannella fina, passate il tutto al setaccio, in quella quantità, che credete sufficiente, sì per la zuppa, che per stringere la composizione, versate in una stampa di rame, o anima d'argento di terrina, unta di butirro, fate cuocere al Bagno maria, ed allorchè averà quagliato, e che sarete al momento di servire, tagliate con un cucchiajo dei pezzi della composizione suddetta, poneteli nella terrina, aggiungeteci del biondo di mongana, o altro brodo chiarificato, e alquanto colorito, bollente, giusto di sale, e servitela. Potete rivoltare il Bagno maria sopra un coperchio, tagliarlo a mostaccioli, o quadretti, e servirlo nella stessa maniera.

Zuppa alle Croste di Pane gratinate.

Prendete quattro piccioli pani, rapategli la superficie, tagliateli in mezzo per traverso, levategli la mollica, e fate disseccare le croste, poscia bagnatele nel grasso della marmitta ove sia pollo, vitella ec., ritiratele subito fuori, conditele con un poco di sale fino, mettetele sopra un piatto nel forno, e bagnatele di tempo in tempo col grasso della stessa marmitta finchè saranno croccanti. Alcuni le pongono sulla gratella, ma molti preferiscono il forno. Abbiate delle croste di pane disseccate al forno, mettetele in una Giatta d'argento con brodo buono, fatele mittonare dolcemente sopra il fuoco, fintantochè formi un bel gratino nel fondo della Giatta, e servitele colle croste sopra, il buco al di sotto, e un buon brodo chiaro a parte. Questa è la base di tutte le zuppe alle croste sia al culì di Gamberi, al culì alla Rena, a qualunque Purè, Biondo di Mongana, Tartufi, Prugnoli, ec.

Zuppa di Santè agli Vovi freschi.

Allorchè sarete pronto a servire una zuppa di santè; abbiate sei uova fresche sperse all' acqua, o brodo, le quali metterete sopra la zuppa. Tali zuppe si servono ordinariamente la sera in occasione di cena, e molte volte le uova si pongono sopra le zuppe di brodo bianco, come di Piccione, di Pollanca ec. ovvero colorito senz' erbe, avendo attenzione che il brodo sia chiaro, e giusto di sale.

Zuppa di Pane grattato.

Fate bollire il suage, o altro brodo buono in una picciola marmitta, poneteci del pane grattato ben fino, e passato per il passabrodo; fatelo

cuocere a fuoco lento. Quando sarà cotto, fate una liason di qualche rosso d'uovo fresco, e un poco di parmigiano grattato, legateci la zuppa che sia bollente, giusta di sale, e servitela non molto densa.

Zuppa di Orzo di Germania.

Pulite, e lavate bene l'orzo di Germania, imbianchitelo un momento all'acqua bollente, scolatelo, ponetelo in una picciola marmitta con metà consomè, ovvero altro brodo bianco di sostanza, e metà brodo generale, un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, oppure una pernice vecchia, o una gallina, un pezzo di prosciutto imbianchito all'acqua bollente, poco sale; fatelo bollire dolcemente tre ore. Quando sarà cotto levate la carne, il prosciutto, che sia giusto di sale, e non tanto denso, metteteci tanto sugo di vitella, quanto possa prendere il brodo un bel color d'oro, digrassatelo, e servitelo.

Zuppa di Paste fine.

Prendete delle paste fine di Puglia, osservate se sono pulite, imbianchitele un momento all' acqua bollente, scolatele subito, e ponetele nel suage bollente, o altro brodo poco colorito; fatele cuocere dolcemente, quando saranno cotte, servitele un poco brodose, e giuste di sale, con un tondino di parmigiano grattato.

Zuppa di Piselli fini.

Passate li piselli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse abbondante di aneto, una cipolletta con due garofani, poco sale; quando saranno un poco passati, bagnateli con suage, o altro brodo buono alquanto colorito;

to ; fateli cuocere a fuoco lento . Essendo cotti , e di buon gusto, digrassateli, levate il mazzetto, e il prosciutto , mittonate le croste di pane , ponetele nella Terrina , versateci sopra li piselli , giusti di sale , e il brodo di bel colore .

Zuppa alla Rena bionda .

Mittonate le croste di pane per la zuppa con suage , o altro brodo colorito . Abbiate del petto di pollo arrosto , pestatelo nel mortajo , aggiungeteci una mollica di pane bagnata nel sugo , tre rossi d'uova tosti , stemperate con suage , o altro brodo buono colorito ; ponete il tutto in una cazzarola , mettetela sul fuoco , quando sarà ben calda , passatela per la stamina , che sia bionda , e giusta di sale . Nel momento di servire scaldatela al Bagno maria , oppure sul fuoco movendola sempre senza bollere . Versatela sopra le croste mittonate , o dadini di pane fritti nel butirro , e che sia sufficientemente legata .

Zuppa di Luperi , o siano Luppoli .

Prendete delle puntarelle di luperi, che siano tenere , lavatele bene a molte acque , imbianchitele un momento all'acqua bollente , passatele alla fresca , formatene tanti mazzetti ben spremuti , e tutti eguali , legateli , e poneteli in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , poco sale , bagnateli con suage , o altro brodo buono alquanto colorito , fateli cuocere lentamente . Allorchè la carne avrà dato sufficiente sapore , e che i luperi siano cotti , levatela , unita al prosciutto , e cipolla , digrassateli ; abbiate delle croste di pane mittonate , ponetele

 nel-

nella Terrina, accomodateci sopra i mazzetti di luperi ben disposti, versateci sopra il loro brodo, che sia giusto di sale, e serviteli. Si fanno ancora Brodettati con rossi d' uova fresche, e parmigiano grattato; ma allora si tritano un poco dopo allessati, si cuociono egualmente, e si brodettano nel momento di servire.

Zuppa di Sparagi.

Prendete delle punte di sparagi gentili, o di campagna, allessateli un momento, formatene dei mazzetti legati, e tagliati sin dove giunge il tenero; poneteli a cuocere con un buon brodo di sostanza alquanto colorito, o suage, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, poco sale. Quando saranno cotti, mittonate le croste, ponetele nella Terrina, accomodateci sopra i mazzetti ben disposti, versateci il loro brodo, giusto di sale, e serviteli. Si possono Brodettare come i luperi, ma in tal caso bisogna tagliarli a guisa di piccioli piselli.

Zuppa di Brodetto.

Ponete le croste mittonate con brodo buono bianco nella Terrina giuste di sale. Prendete una cazzarola, metteteci sette, o otto rossi d'uova più, o meno, secondo la quantità della zuppa, e parmigiano grattato, stemperate con brodo bianco di sostanza bollente, stringete sopra il fuoco come se fosse una crema, nell'atto di servire aggiungeteci sugo di limone, o di agresto, e versate sopra le croste, che sia di buon gusto, e giusta di sale.

Zuppa di Puntarelle di Cicorie.

Prendete delle puntarelle di cicoria, che siano tenere, capatele, lavatele bene, e allessate-

satele un momento all' acqua bollente, passatele alla fresca, e spremetele bene. Prendete una picciola marmitta, poneteci del buon brodo, un poco di lardo rapato, un pezzo di prosciutto, un pezzo di ventresca, fatelo bollire un ora a fuoco lento, poscia passatelo al setaccio fino, rimettetelo nella sua marmitta col prosciutto, e ventresca, ponetelo sopra il fuoco, allorchè bolle di nuovo, metteteci le puntarelle di cicoria, fatele cuocere a fuoco allegro, avendo attenzione che non passino di cuttura, che restino verdi, e poco brodose, digrassatele, che siano giuste di sale, e servitele.

Zuppa di Zucchette.

Prendete delle picciole zucchette, raschiatele, e tagliatele in dadini; ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, cipolletta e petrosemolo trito, passate un poco sopra il fuoco, poneteci dentro le zucchette, con poco sale, e pepe schiacciato, fatelo cuocere a fuoco allegro acciò consumino la loro acqua, bagnatele con brodo di sostanza. Quando saranno cotte, e nell'atto di servire, levate il prosciutto, e legatele con una liason di qualche rosso d' uovo fresco, e parmigiano grattato.

Zuppa Russa di Ortica.

I Russi amano molto questa zuppa, e se ne fa un grand' uso sulle Tavole de' Grandi in Pietroburgo. Per farla abbiate delle cimarelle, e foglie tenere d' ortica, che sia fresca, lavatela bene, e allessatela un momento all'acqua bollente, passatela alla fresca, spremetela, e tritatela un poco. Passate sopra il fuoco un poco di cipolla trita, con un pezzo di butirro,

quin-

quindi metteteci l'ortica, e seguitare a passarla, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con buon brodo bianco, dove siavi stato cotto un cappone, o una bella pollanca, tagliata in pezzi. Fate cuocere dolcemente giusto di sale. Nel momento di servire légate la zuppa con otto rossi d' uova freschi, stemperati con fiore di latte, versatela nella terrina, aggiungeteci li pezzi di pollo, e otto mezzi uovi duri farsiti, dorati, panati, e fritti nel butirro. Le uova ripiene fritte vedetele *nel Tom. IV. Cap. II.* Sarebbe bene se alla liason de'rossi d'uovo, e fiore di latte si unisse un pugno di parmigiano grattato. Se nella zuppa di luperi brodettata, di sparagi, e in questa quì, volete metterci dei dadini di pane fritti nel butirro, o croste mittonate, ciò dipenderà dalla quantità dell' erbe, e della zuppa. Si avverte però, che in questa di ortica, mettendoci il pane non vi si aggiunge nè pollo, nè uova ripiene.

Zuppa di Cicoria.

Prendete della cicoria di campagna tenera, e fresca, capatela, lavatela, e imbianchitela un poco all' acqua bollente, passatela alla fresca, spremetela bene. Fate un brodo come quello delle puntarelle di cicoria, poneteci dentro le cicorie quando bolle; fatele cuocere a fuoco allegro giuste di sale, che sia bella verde, e non passata di cottura, digrassatela, e servitela con poco brodo.

Zuppa di Farina di Riso.

Fate bollire del buon brodo di sostanza bianco, metteteci dentro della farina di riso, avendo attenzione, che non venga grumellosa, nè troppo densa, nè troppo brodosa; fatela cuocere a

fuo-

fuoco lento giusta di sale, allorchè sarete per servire, passatela per la stamina, o per il setaccio, legatela con rossi d' uova fresche, e parmigiano grattato.

Zuppa di Finocchietti.

Mondate, e lavate bene, il più bianco, e tenero dei finocchietti di campagna, allessateli all' acqua bollente, passateli alla fresca, spremeteli bene, poneteli in una picciola marmitta con un pezzo di manzo rosolato del sugo se lo avete, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani; bagnateli con suage, o altro brodo buono colorito; fateli cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotti, levate la carne, il prosciutto, la cipolla, digrassateli, che siano giusti di sale, e serviteli sopra le croste di già mittonate.

Zuppa di Cavoli Fiori.

Capate i cavoli fiori in piccole cimette, allessatele un momento all' acqua bollente, e passatele alla fresca, scolatele bene, mettetele in una picciola marmitta con un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un pezzo di butirro, poco sale, bagnatele col consomè, o altro brodo bianco, quanto restino coperte; fatele cuocere a fuoco allegro, avendo attenzione che non passino di cottura. Mittonate le croste con buon brodo colorito, o suage, giusto di sale, ponetele nella Terrina, accomodateci sopra le cimette di cavolo fiore bene scolate, e versateci un buon brodo alquanto colorito, che terrete pronto bollente, giusto di sale, ben digrassato. Se ci volete porre qualche uovo fresco sperso nell' acqua ciò dipenderà dall' arbitro.

Zup-

Zuppa di Riso passato.

Fate cuocere il riso con buon brodo bianco, oppure colorito; allorchè sarà molto cotto, e giusto di sale, passatelo per il setaccio, o stamina, osservate che non sia molto denso, e nel momento di servire legatelo con qualche rosso d' uovo fresco, e parmigiano grattato. Bisogna avere attenzione, che tutte le zuppe legate in tal guisa, li rossi d' uovi stemperati con un poco di brodo, e parmigiano grattato, si devono porre nella zuppa allorchè bolle, acciò gli uovi cuocino subito, e leghino il brodo. Tali zuppe non debbono essere molto dense.

Zuppa di Broccoli.

Questa è una zuppa che prescindendo da Napoli, e suo Regno, in altre parti d' Italia non se ne fa uso, non trovandovisi i broccoli di quella natura. Ma qualora ciò si voglia fare con i broccoli Romani, questa si potrà eseguire esattamente come la zuppa sopraccennata di cavoli fiori. Per quella poi de' broccoli di Napoli, si fa un brodo come quello della cicoria, si capano propriamente i broccoli, e senza allessarli, allorchè bolle vi si pongono dentro poco prima di servire, avvertendo che restino verdi, e poco cotti, facendoli bollire a fuoco allegro, e giusti di sale. Quando si servono si leva il prosciutto, e la ventresca, e si digrassano bene.

Zuppa di ogni sorte d' Erbe alla Napolitana.

Le vicinanze di Napoli sono sì amene, e sì ben coltivate, che reca non picciolo piacere a chiunque il vederle, e tutte le erbe, che producono hanno un sapore dolcissimo, motivo per cui i Napoletani non le allessano mai per farne delle

mi-

minestre, eccettuatene la cicoria, li cardi, e qualche altra specie. E vero peraltro che nelle cucine de' Grandi si servono delle zuppe di erbe allessate, e accomodate in mazzetti, o in altra guisa; ma la vera maniera, e la più saporita è quella di metterle nel buon brodo crude, o sole, ovvero mescolate diverse insieme. E' certo, che non avrà la zuppa quella semitria nella Terrina che si desidera; ma questa verrà ricompensata dal buon sapore, e buon gusto delle erbe, che si faranno cuocere in un brodo come si è descritto all' articolo della cicoria. Ognuno peraltro potrà prepararle come più gli aggrada. Oltrediciò vi si possono mettere a cuocere delle salciccie, del salame, de' cerrisse, specie di salametti, e servirle con sopra le salciccie spaccate nel mezzo e levate la pelle, il salame tagliato in fette e levata la pelle, ed in fine la ventresca, o il prosciutto tagliato egualmente in fette. Si uniscono perfettamente broccolilli ed escarola, cioè indivia larga. Cappucci e torzelle. Si pone a cuocere prima l'escarola, ed a più di mezza cottura si mettono li broccolilli. Li cappucci, o virzi, si mettono a cuocere unitamente alle torzelle. Queste minestre in Napoli sono molto in uso, anche sulle tavole de' Grandi.

Zuppa di Brodetto al Culì di Pomidoro.

Mittonate le croste di pane con buon brodo colorito, o suage giusto di sale, e ponetele nella Terrina. Abbiate una picciola marmitta, poneteci metà culì di pomidoro, e metà suage, o altro brodo buono, otto o dieci rossi d' uova fresche, secondo la quantità della zuppa; fate stringere sopra il fuoco, a guisa di una

una crema, giusto di sale, e versatelo sopra le croste mittonate nel momento di servire.

Delle Salse.

Osservazione sulle Salse.

Non vorrei, che un apparato di tanti brodi, zuppe, salse, e nomi ignoti spaventassero l' onesto cittadino, e gli facesse supporre essere quest' opera inutile per lui. No? Sarebbe questo un mal' inteso supposto, mentre dovendo essa servire sì per il grande, e magnifico, che per il semplice, e mediocre, ho dovuto principiare con quei fondamenti, che portono seco le regole dell'arte, per poi insensibilmente calare al fine che mi sono proposto, volendo assolutamente che possa apportare profitto a chiunque ne sia provveduto. Questi miei principj economici verranno maggiormente spiegati nel *Dipartimento del Maestro di Casa Tom. II.* Onde non dee recar maraviglia se nella maggior parte delle salse vi bisogna qualche poco di vino di Sciampagna, essendo questo un condimento, che ognuno, che sappia alquanto la professione non lo deve ignorare, imperocchè l' anima delle salse è il vino bianco, e specialmente lo Sciampagna. Ciò nonostante chi non lo avesse, o non potesse farne tal uso, potrà in tal caso servirsi del vino bianco ordinario, ma che non sia dolce. In quanto poi alli brodi, che vengono indicati, questi qualunque siano, basta che abbiano corpo, e sostanza, tanto bianchi, che coloriti. Riguardo poi alla carne, che viene prescritta anche di questa se ne può mettere meno,

no, oppure niente, basta soltanto porvi qualche dadino di prosciutto; ma tale difficoltà potrà accadere in un ordinario molto ristretto, e regolato, poichè in occasione di un buon ordinario, o di pranzo straordinario, non mancano mai de' retagli di mongana, o vitella per uso delle salse. Del rimanente sono tutte di semplice composizione. Per un Ordinario peraltro limitato si può far uso del sugo di manzo, del culì rosso ordinario, e di quello bianco ordinario, ed avere soltanto un poco di brodo chiaro per le Zuppe, Salse, ec.

Salsa alla Spagnuola.

Ponete in una cazzàrola dei dadini di mongana, e di prosciutto, qualche scalogna sana, uno, o due spicchi d' aglio, due garofani, un poco di olio buono. Passate sopra il fuoco, quando principia a rosolare, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, e bagnate col culì di mongana, o altro culì la quantità, che ne avete di bisogno, fate bollire dolcemente un quarto d' ora, digrassate, passate al setaccio, e servite con sugo di limone.

Salsa all' Italiana rossa.

Mettete in una cazzarola dei dadini di mongana, e prosciutto, scalogne, e petrosemolo trito, uno o due spicchi d' aglio, due garofani, un poco d' olio buono, passate un momento sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culì, e metà Restoran, o altro brodo colorito, che bolla come sopra, digrassate, passate al passabrodo, e servite con sugo di limone.

Salsa all' Italiana bianca.

Ponete in una cazzarola dei dadini di prosciutto, di vitella imbianchita, un tartufo in fette, uno spicchio d' aglio, due scalogne, due garofani, una radica di petrosemolo, una cipolletta, un quarto di foglia di alloro, un pezzo di butirro, passate sopra il fuoco; quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo asciugare di nuovo, metteteci un poco di farina, bagnate col consomè, o altro brodo bianco, sale, pepe schiacciato, due fette di limone senza scorza. Fate bollire a picciolo fuoco, digrassate, e passate al setaccio.

Salsa all' Italiana chiara.

Questa si fa come l' Italiana rossa, alla riserva, che si bagna col biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito. Si passa egualmente al passabrodo, e si serve con sugo di limone.

Salsa alla Nompareglie.

Fate sudare in una picciola cazzarola con un poco di butirro, un pezzetto di prosciutto, tritatelo fino, unito a un poco di petto di pollo arrosto, un cedrioletto sotto aceto, un alice, petrosemolo, scalogna, un rosso d' uovo tosto, il tutto trito separatamente, mettete in una picciola cazzarola con un poco di pepe schiacciato, biondo di mongana, o altro brodo colorito, fate bollire un momento, e servite con sugo di limone.

Salsa alla Nivernoese.

Mettete in una cazzarola due fette di prosciutto, uno spicchio d' aglio, due garofani, mez-

mezza foglia di alloro, qualche fetta di cipolla, di carota, di panè, di radica di petrosemolo, un poco d' olio, passate sopra il fuoco, quando principierà a prender un color d' oro bagnate con un poco di restoran, o altro brodo colorito, mezzo bicchiere d' aceto di Dragoncello consumato per metà, altrettanto culì, fate bollire la salsa un ora a picciolo fuoco, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela per una salsa piccante.

Salsa al Salmì.

Ponete in una cazzarola sette, o otto scalogne, qualche dadino di prosciutto, e di vitella, un mazzetto d' erbe, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di butirro, passate sul fuoco, quando avrà preso un poco colore, bagnate con una bottiglia di vino rosso fatto bollire, e consumare per metà, aggiungeteci qualche picciola crosta di pane fritta nel butirro, o un poco di culì, sale, e pepe schiacciato, zeste di arancio, fate bollire un'ora, digrassate bene, e passate al setaccio. Abbiate delle carcasse di beccaccia, o di pernice, o di starna pestate nel mortajo, mettetele nel salmì, mescolate, e passate alla stamina, che sia denso una cosa giusta. Alcuni passano una sol volta tutto insieme.

Salsa alla Ravigotta.

Passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco una scalogna trita con un poco di butirro, quando sarà color d' oro bagnate con un poco d' Italiana bianca, ovvero metteteci un poco di farina, e il fondo della cottura del pollo del quale volete servire la salsa, una fetta di

di limone senza scorza, fate bollire dolcemente. Abbiate petrosemolo, cerfoglio, pimpinella, dragoncello, ruchetta, foglie di finocchio domestico, sivette, crescione; il tutto a proporzione, tritate, imbianchite all' acqua bollente, e spremete bene, levate la fetta di limone dalla salsa, digrassatela, e poneteci dentro l' erbe suddette, una picciola punta d' aglio, un poco di pepe schiacciato, e servitela con sugo di limone.

Salsa alla Ravigotta chiara.

Prendete una picciola cazzarola, poneteci la quantità del brodo freddo colorito, che avete di bisogno per la salsa, metteteci dentro l'erbe di sopra descritte senza imbianchirle, nè tritarle, un poco di aceto, sale, pepe schiacciato, un garofano, una fetta di limone senza scorza, un poco di uovo sbattuto; ponete sul fuoco. Quando vuol principiare a bollire, tirate indietro, e coprite la cazzarola, lasciatela alquanto riposare, passatela alla salvietta, e servitela chiara come un' aspic.

Salsa all' Acido.

Pestate nel mortajo due, o tre rossi d'uova tosti, e due alici, mettetele in una picciola cazzarola, con mezzo bicchiere d' aceto consumato per metà, qualche cappero intiero, sale, pepe fino, noce moscata, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di brodo; fatela stringere sopra il fuoco, e servitela.

Salsa alla Ramolada.

Tagliate una cipolla in fette, mettetela in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio; quando principia a prendere colore, aggiun-

giungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culì, o biondo di mongana, o altro brodo buono, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di foglia di alloro, timo, basilico, un garofano, una fetta di limone senza scorza; fate bollire un quarto d'ora, e passate al setaccio; aggiungeteci un alice o due, capperi, dragoncello, pimpinella, sivette, petrosemolo, qualche rosso d'uovo tosto, il tutto trito separatamente, un poco di mostarda, sale, pepe schiacciato, olio, sugo di limone, fatela scaldare senza bollire, e servitela.

Salsa alla Remolada fredda.

Questa si fa con scalogne, una testa di sellero, petrosemolo, capperi, dragoncello, pimpinella, sivette, crescione, una punta d'aglio, il tutto ben pesto, ponete in una picciola cazzarola, con due, o tre rossi d'uova toste, sale, e pepe schiacciato, stemperate con olio, aceto, mostarda, passate al setaccio, e servite. Se la volete verde, aggiungeteci un poco di verde, come è descritto alla *pag.* 23.

Salsa al Fumè.

Fate sudare in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, qualche dadino di vitella, di prosciutto, di carota, di panè, di cipolla, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un pezzetto di foglia d'alloro, due garofani, metteteci anche un poco di brodo per eccitare a sudare; quando sarà quasi asciutto, e attaccato, poneteci una pernice, o una beccaccia in pezzi, o qualche carcassa di bon *fumè*; passate sul fuoco, aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bian-

bianco buono, fatelo consumare di nuovo, bagnate con biondo di mongana, o altro brodo colorito, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di erba pepe, o sia santoreggia, qualche zeste di arancio; fate bollire fintanto, che la salsa sia consumata per metà, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela con sugo di limone. Se la volete legata, bagnatela col culì.

Salsa alla Neste.

Mettete in una cazzarola sopra il fuoco un pezzetto di vitella, una fetta di prosciutto, e un poco di brodo; quando principia ad attaccarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo; bagnate con brodo bianco buono, un garofano, uno spicchio d'aglio, due fette di limone senza scorza, fate bollire dolcemente. Quando la carne sarà cotta, passate la salsa al setaccio, e servitela con qualche rocambole trita.

Salsa al Porchetto.

Mettete in una cazzarola un poco d'olio, fatelo ben scaldare sopra il fuoco, poneteci dentro sei, o sette fette di cipolla, fategli prendere un colore d'oro; poscia levatela, mettetela in una cazzarola con culì, mezzo bicchiere d'aceto consumato per metà, qualche prugnolo fresco, se è la stagione, uno spicchio d'aglio, un garofano, un mazzetto d'erbe diverse con una cipolletta, basilico, e un poco di foglia di alloro, due fette di limone senza scorza; fate bollire dolcemente, digrassate, passate al setaccio, e servite.

Salsa alla Paevrada.

Ponete in una cazzarola qualche fette di cipolla, carota, panè, radiche di petrosemolo, uno spic-

spicchio d'aglio, un garofano, la quarta parte di una foglia di alloro, un poco di basilico, un pezzo di butirro, passate sopra il fuoco. Quando principia a prendere colore, aggiungeteci mezzo bicchiere d'aceto, fatelo consumare di nuovo, bagnate col culì, e un poco di brodo colorito; sale, pepe schiacciato, una fetta di limone senza scorza; fate bollire al suo punto, digrassate, passate al setaccio, e servite.

Salsa all'Essenza di Finocchio.

Prendete in una cazzarola il culì, che vi bisogna per la salsa, fatelo scaldare, metteteci in infusione un ramoscello di finocchio, levatelo subito che averà dato sufficiente sapore alla salsa, e servitela con sugo di limone.

Salsa al Seladone.

Imbianchite qualche dadino di vitella all'acqua bollente, mettetelo in una cazzarola, con una fetta di prosciutto, due, o tre prugnoli se vi sono, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, l'ottava parte d'una foglia di alloro, un pezzo di butirro, passate sul fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culì bianco, e metà consomè, o altro brodo bianco. Se non avete il culì bianco metteteci prima di bagnare un poco di farina; fate cuocere dolcemente, digrassate, e passate al setaccio, nel momento di servire legate la salsa con uno, o due rossi d'uova freschi, e un verde come è descritto alla *pag.* 21., ma fatto tutto di petrosemolo, aggiungeteci sugo di limone, il quale col suo acido cambierà il colore verde in Seladone.

Salsa all' Inglese Turnè.

Abbiate un fegatino di pollo, capperi, e scalogna, il tutto trito, mettete in una picciola cazzarola, con sale, pepe schiacciato, un pezzo di butirro, un poco di farina, brodo, e sugo di vitella, ponete sopra il fuoco, fate stringere, e servite con sugo di limone, e rosso d'uovo tosto trito.

Salsa al Verd-prè.

Prendete dei dadini di vitella imbianchiti, all' acqua bollente, un pezzetto di prosciutto, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un garofano, passate sopra il fuoco con un pezzetto di butirro, quando principia ad attaccarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, poneteci un pochetto di farina, bagnate con brodo bianco buono, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire dolcemente, digrassate. Quando la carne sarà cotta passate la salsa al setaccio, che non sia molto legata. Nel momento di servire abbiate del petrosemolo trito fino imbianchito all'acqua bollente in molto quantità, acciò formi il Verdprè, spremetelo bene, mettetelo nella salsa, e servitela con sugo di limone.

Salsa al Reveglio.

Passate sul fuoco dei dadini di vitella, e prosciutto, con un poco d' olio, aggiungeteci uno spicchio d' aglio, qualche scalogna, due rocambole, un mazzetto d' erbe, una cipolletta, due garofani, macis, ginepro, cannella sana, un poco di menta, una fetta di limone senza scorza, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, consumato per metà, o altro vino bianco, metà brodo colorito, e metà culì, poco sale, pepe schiac-

schiacciato; fate cuocere il tutto a picciolo fuoco. Quando sarà consumata la salsa al suo punto, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela a qualunque selvaggiume.

Salsa all' Olandese.

Prendete un poco di verde come è descritto alla *pag.* 21., mettetelo in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un poco di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, consomè, o altro brodo bianco di sostanza, stringete sopra il fuoco, e servite con sugo di limone. Per fare l' Olandese senza il butirro, vedete salsa all' Italiana verde.

Salsa al Sugo di Acetosa.

Pestate un pugno di acetosa nel mortajo, spremetene il sugo, ponetelo in una picciola cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, fate stringere sopra il fuoco, senza bollire, e servite.

Salsa alla Tedesca.

Mettete in una picciola cazzarola una fetta di prosciutto, fatelo sudare sopra il fuoco, e attaccare, bagnate con metà culì, e metà restoran, o altro brodo colorito, fate bollire. Quando sarà consumato al suo punto, digrassate, e passate al setaccio; aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, due alici, petrosemolo, capperi, cipolletta, il tutto trito fino, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere la salsa sopra il fuoco, che non sia troppo densa, e servitela con sugo di limone.

Salsa alla Mariniera.

Prendete un fegatino di pollo, o di selvaggiume, due scalogne, due tartufi, tritate il tutto

ben fino , passate in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un cucchiajo d' olio buono , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato , bagnate con culì di mongana , o altro culì , un poco di brodo colorito , sale , pepe schiacciato ; fate bollire un quarto d' ora dolcemente , digrassate , e servite con un filetto d'aceto , o un gran sugo di limone .

Salsa all' Inglese .

Ponete in una picciola cazzarola , un pezzo di butirro , altrettanto culì bianco , due o trè rossi d' uova fresche , un poco di zucchero in pane fino , sale , pepe schiacciato ; noce moscata , stringete sopra il fuoco , senza bollire , e servite con un gran sugo di limone .

Salsa picciola Italiana .

Mettete in una cazzarola una fetta di prosciutto , quattro prugnoli se vi sono , trè scalogne , uno spicchio d'aglio , l'ottava parte di una foglia di alloro , mezzo cucchiajo d' olio buono , un garofano ; passate sopra il fuoco , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate metà culì , e metà biondo di mongana , o altro brodo buono colorito , poco sale , pepe schiacciato , fate bollire a picciolo fuoco una mezz' ora , digrassate , e passate al setaccio .

Salsa all' Aspic .

Prendete una cazzarola , poneteci tanto biondo di mongana ben chiaro per quanto avete bisogno di salsa , aggiungeteci una fetta di limone senza scorza , uno spicchio d' aglio , otto foglie di dragoncello , otto coriandoli , un poco di aceto consumato , sale , e pepe schiacciato ; fate bollire

lire mezzo quarto d' ora, e passate alla salvietta, o al setaccio.

Salsa al Culì di Pomi di terra.

Prendete dei pomi di terra, mondateli, e tagliateli in fette, passateli sul fuoco in una cazzarola, con un buon pezzo di butirro; quando saranno color d' oro, bagnateli con restoran, o altro brodo buono colorito; versateli in una picciola marmitta, con un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato, fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, levate il prosciutto, digrassateli, passateli al setaccio, o alla stamina, che la salsa sia sufficientemente legata, e di un bel color d' oro. Il colore gli si da col sugo se è pallida, e col consomè, o altro brodo bianco, se è colorita.

Salsa alla Sassone.

Ponete in una cazzarola qualche fetta di prosciutto, di mongana, o di vitella, di cipolla, di carota, di panè, due garofani, un cucchiajo di olio buono; passate il tutto sopra il fuoco, fate sudare, e alquanto attaccare, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, metteteci qualche prugnolo fresco se si trova, uno spicchio d'aglio, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire a picciolo fuoco circa un' ora, passate la salsa al setaccio, digrassatela, e servitela con dragoncello, o potrosemolo trito imbianchito all' acqua bollente e spremuto.

Salsa all' Acetosa.

Capate, e lavate bene l' acetosa, mettetela in una cazzarola senz' acqua sopra il fuoco, copritela, fatela cuocere, e scolatela al passabrodo, quando sarà fredda spremetela, e tritatela fina, oppure se volete passatela al setaccio; ponetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, noce moscata, pepe fino; passatela bene sopra il fuoco, acciò prenda sapore, spolverizzatela con un poco di farina, e bagnatela col culì, fatela bollire a picciolo fuoco, e servitela.

Salsa agli Spinaci.

Capate, lavate, e allessate li spinaci all' acqua bollente, quando saranno ben cotti scolateli, e fateli raffreddare, spremeteli bene, e tritateli ben fini, metteteli in una cazzarola, con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Poco prima di servire passateli sul fuoco, e fateli ben rosolare acciò prendano sapore movendoli spesso con una cucchiaja di legno, spolverizzateli con un può di farina, bagnateli metà culì, e metà sugo, ma poco per volta, fateli cuocere mezzo quarto di ora, e serviteli subito ben verdi.

Salsa all'Indivia.

Questa si prepara nella stessa maniera, che li spinaci, ma si fa rosolare maggiormente, acciò renda fuori tutto l'umido, e prenda sapore. In ciascuna di queste tre salse d' erbe, si può aggiungere del fior di latte se si vuole, ma bisogna avere attenzione che siano dense.

Salsa alli Cedrioli.

Mondate, e tagliate li cedrioli in sei parti per lungo, levategli l' amaro da piedi, e li semi, come alla zucca, poi tagliateli in fette

te fine, marinatele in una terrina con aceto, sale, pepe schiacciato, una cipolla in fette fine; dopo due ore spremeteli bene, e poneteli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, metteteli sopra un fuoco allegro, e fategli prendere un bel colore d'oro, movendoli quasi sempre, poscia spolverizzateli di farina, e bagnateli metà sugo, e culì, e metà latte, e fiore di latte; fateli bollire un ora a picciolo fuoco, avendo attenzione, che siano di colore biondo, e questo dipende dalla quantità del latte, e sugo ad arbitrio, che la salsa sia giustamente legata, e nel servirla vi metteretete un filetto d' aceto.

Salsa alla Chinesec.

Abbiate dei dadini di mongana, o vitella, di prosciutto, di cipolla, di carota, metteteli in una cazzarola con due scalogne, uno spicchio d' aglio, due garofani, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, ponete sul fuoco, fate sudare, e un poco attaccare, spolverizzate con un poco di farina, bagnate la metà sugo, e la metà fiore di latte, aggiungeteci otto coriandoli, sale, pepe schiacciato, fate bollire una mezz' ora dolcemente, che la salsa sia color d' oro, e legata quanto basti, passatela al setaccio, o alla stamina, e servitela movendola prima bene sopra il fuoco senza bollire. Anche quì il bel colore dipende come sopra.

Salsa Agro-dolce.

Ponete del zuccaro in una cazzarola la quantità, che ne avete di bisogno per una salsa, fategli prendere un pochetto di colore sopra il fuo-

fuoco, bagnatelo con aceto bianco a proporzione del zucchero, e fatelo bollire dolcemente, aggiungeteci mostacciolo di Napoli pesto ben fino, e un poco di culì, e il fondo della carne, sulla quale volete servire la salsa; fatela consumare al suo punto, e nel servirla metteteci qualche cappero sano. Nel gusto di questa salsa non deve prevalere nè l' aceto, nè il zucchero, ma devono fare questi due contrarj, un unione piacevole, e grata. Ordinariamente in queste salse vi si aggiunge come si è detto il fondo della cottura della carne, che si deve servire, in luogo del culì, come anche se si vuole delle prugne d' Amelia dissossate, del candito tagliato in dadini, o pignoli, e passerina, ma ciò dipenderà dal gusto.

Salsa Turnè alla Tedesca.

Mettete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro fresco, due rossi d' uova, un pochino di consomè, o brodo bianco buono, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno, ma senza bollire, e servite questa Salsa sopra sparagi, cavoli fiori, broccoli, cotti con acqua e sale. Finocchi, carciofi, selleri, cotti in una bresa.

Salsa al Butirro di Gamberi.

Prendete in una cazzarola la quantità del culì bianco, o Italiana bianca, che avete di bisogno per la salsa, aggiustatelo di sale, e nel momento di servire aggiungeteci del butirro di gamberi a sufficienza per dare un bel colore al culì, movendo sempre sopra il fuoco senza bollire, e servitelo.

Salsa all' Italiana Verde.

Prendete come quì sopra del culì bianco, o Italiana bianca, la quantità, che ne avete di bisogno, aggiungeteci nel momento di servire un bel verde come è descritto alla *pag.* 21. sempre movendo sopra il fuoco, osservate, che formi un bel colore, e che sia giusta di sale.

Salsa alla Mariette.

Ponete in una cazzarola qualche fettina di vitella, o di mongana, di prosciutto, di cipolla, di carota, di panè, uno spicchio d' aglio, due garofani, cinque foglie di dragoncello, fate sudare sul fuoco, e un poco attaccare, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, fatelo consumare di nuovo, bagnate con restoran, o altro brodo poco colorito; fatela bollire a picciolo fuoco, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela, con scalogne trite, e sugo di limone.

Salsa al Petrosemolo.

Pestate bene nel mortajo un pugno di petrosemolo, e mettetelo in una cazzarola, con restoran, o altro brodo, la quantità, che vi bisogna per la salsa; lasciatelo in infusione un quarto d' ora, poscia passatelo nel setaccio, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, fate stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Salsa chiara in ogni maniera.

Per servire qualunque salsa chiara prendete biondo di mongana, o altro brodo chiaro, ponetene in una picciola cazzarola la quantità, che vi bisogna per una salsa, aggiustatelo di sale, e pepe

pe schiacciato, fatelo bollire un momento, e servitelo con sugo di limone. Nella stessa guisa vi potrete aggiungere scalogna trita e lavata, petrosemolo trito imbianchito, dragoncello in dadini, o trito e imbianchito, cerfoglio trito imbianchito, cipolletta novella, rocambole, sivetta, trita e lavata, basilico trito imbianchito, e qualunque altra sorte d' erba ad arbitrio del cuoco, ponendone in poca quantità, e servite tutte queste salse con sugo di limone; che l' erbe siano spremute. Imbianchire, s' intende all' acqua bollente.

Salsa alla Garonne.

Tagliate in fette fine una cipolla, mettetela in una cazzarola con un poco d' olio, passatela sul fuoco, allorchè sarà a mezza cottura aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culì, e metà restoran, o altro brodo colorito, un mazzetto d' erbe diverse, mezza foglia di alloro, due spicchi d' aglio, due garofani, due fette di limone, un pochetto d' aceto consumato, un pezzetto di prosciutto, sale, pepe schiacciato, dieci foglie di dragoncello, basilico, fate bollire mezz' ora a fuoco lento, digrassate la salsa, passatela al setaccio, e servitela.

Salsa al Finocchio.

Passate in una cazzarola sopra il fuoco qualche dadino di vitella, di prosciutto, di cipolla, di carota, due scalogne, uno spicchio d' aglio, due garofani, un poco d' olio, quando principia ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con metà culì, e me-

metà restoran, o altro brodo colorito, sale, pepe schiacciato, fate bollire dolcemente mezz'ora, digrassate, passate al setaccio, e aggiungeteci qualche foglia di finocchio domestico trito imbianchito, fate bollire ancora un momento, e servite. Nell'Inverno, che non si trova finocchio fresco, metteteci prima di passare la salsa una rametta di quello secco, e subito, che avrà dato sufficiente sapore, passatela.

Salsa alli Fagioletti verdi.

Tagliate dei fagioletti fini, in dadini, o filetti, allessateli quasi a cottura, scolateli bene, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse con un spicchio d'aglio, e una cipolletta con due garofani, sale, pepe fino, noce moscata, passateli bene sopra il fuoco; quando avranno preso sapore, bagnateli metà culì, e metà fiore di latte, fateli bollire dolcemente, che la salsa resti legata, levate il prosciutto, e mazzetto, che sia giusta di sale, e servitela.

Salsa verde fredda.

Pestate nel mortajo un pugno di petrosemolo bene asciugato, aggiungeteci una punta d'aglio, mollica di pane inzuppata nell' aceto, zucchero a proporzione, poco sale, e pepe fino, stemperatela con aceto la quantità necessaria, passatela al setaccio, che sia ben verde, nè troppo dolce, nè troppo acida, e alquanto legata. Questa salsa la potete servire ancora calda sotto qualunque sorta di carne, o pesce.

Salsa alli Capperi.

Passate dei capperi sani in una picciola cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio buono, pe-

petrosemolo, scalogna, un'alice, il tutto trito fino, uno spicchio d' aglio, bagnate con culì, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire un momento, digrassate, levate l' aglio, e servite con un filetto d' aceto.

Salsa Ascè.

Fate sudare sopra il fuoco in una picciola cazzarola un pezzo di prosciutto, con un poco di butirro, e tritatelo ben fino; tritate anche cipolla, scalogne, petrosemolo, capperi, alici, cedrioletti; prendete la cazzarola ove ha sudato il prosciutto, poneteci la cipolla, e scalogna trita, fategli prendere un poco di colore sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, e finite di metterci tutte le altre robbe trite, avendo attenzione di stemperare bene l'alici, e un poco di pepe schiacciato; bagnate la salsa con culì di mongana, o altro culì; fatela bollire a picciolo fuoco, osservate che sia alquanto densa, e servitela con un buon filetto d'aceto.

Salsa all' Ammiraglio.

Tritate un alice, mettetela in una cazzarola con qualche cappero sano, sette, o otto rocambole, o scalogne trite, biondo di mongana, o altro brodo buono colorito, poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pezzo di butirro maneggiato nella farina; fate stringere sopra il fuoco, e servite con buon sugo di limone, o di agresto.

Salsa all' Agresto.

Prendete dell'Agresto spaccatelo per mezzo, levategli i semi, e imbianchitelo un momento all' acqua bollente, versatelo sopra un setaccio; po-

ponete in una cazzarola metà culì , e metà restoran , o altro brodo colorito , la quantità , che vi bisogna per la salsa , aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina , stringete sopra il fuoco , e prima di servire metteteci l' agresto , che avete imbianchito . Vi sono però alcuni , che non l' imbianchiscono . Si pone anche nel culì , senza il butirro , e la farina .

Salsa alla Pulette .

Quando l'agresto sarà imbianchito , in luogo di metterlo nel culì come sopra , lo porrete nel culì bianco , o Italiana bianca ; cioè prendete una cazzaroletta con culì bianco , o Italiana bianca , quanto vi bisogna per la salsa , fatelo bollire , e legatelo con una liason di trè , o quattro rossi d' uova fresche , che sia giusta di sale , e prima di servire poneteci l' agresto imbianchito , o senza imbianchire . Chi non vi vorrà porre le vaga di agresto , vi ponga il sugo , e questo sul momento di servire .

Salsa picciola Olandese .

Mettete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro , un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , consomè , o altro brodo bianco , quanto bisogna per la salsa , fatela stringere sul fuoco , e servitela con buon sugo di limone .

Salsa alla Fiamminga .

Piccate uno spicchio d' aglio di un garofano , ponetelo in una picciola cazzarola con due fette di limone senza scorza , sale , pepe schiacciato , noce moscata , petrosemolo trito imbianchito , restoran , o altro brodo colorito , quanto è necessario per la salsa , un pezzo di butirro maneg-

neggiato nella farina, lasciate in infusione un quarto d'ora, stringete sopra il fuoco, levate il limone, l'aglio, e servite.

Salsa alla Sivette.

Mettete in una picciola cazzarola del restoran, o altro brodo colorito, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato, fate bollire mezzo quarto d'ora, aggiungeteci della sivette trita, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fate stringere sopra il fuoco, e servite con buon sugo di limone.

Salsa all' Avaro.

Prendete cipollette e scalogne trite, mettetele in una picciola cazzarola con metà acqua, e metà aceto, ovvero sugo di agresto, sale, e pepe schiacciato, fate bollire un poco, e nel momento di servire aggiungeteci del petrosemolo trito.

Salsa al Pover Uomo.

Fate bollire un momento la metà di un limone senza scorza, tagliato in fette, con consomè, o altro brodo bianco di sostanza quanto basti per una salsa, aggiungeteci della cipolletta novella, o cipolla d'Inverno trita, sale, pepe schiacciato, e in servire levate il limone.

Salda Remolada fredda.

Prendete un poco di sellero, cipolletta, scalogna, petrosemolo, una punta d'aglio, due alici, un poco di capperi, dragoncello, cerfoglio, crescione, pimpinella, sivette, rucchetta; pestate il tutto insieme, aggiungeteci due o tre rossi d'uova tosti, e un poco di brodo buono bianco e freddo, passate al setaccio, mettete in una cazzarolet-

roletta con olio, aceto, mostarda, sale, pepe schiacciato, stemperate bene il tutto, e servite.

Salsa Bianca.

Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, consomè o altro brodo bianco, quanto vi bisogna, stringete sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone, o aceto.

Salsa alla Gendarme.

Ponete del consomè in una picciola cazzarola, la quantità necessaria per la salsa, con petrosemolo sano, e trè spicchi d' aglio, lasciate in infusione un ora sopra la cenere calda, passate al setaccio, aggiungeteci un piede di lattuga cotta in brodo buono, e ben pestata, tre rossi d'uovi tosti, ripassate di nuova al setaccio, mettete in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, stringete sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Salsa al Fior di Latte.

Mettete in una picciola cazzarola qualche prugnolo fresco se si trova, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, passate sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di farina, bagnate con fiore di latte, e un poco di consomè, o altro brodo bianco, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate bollire a picciolo fuoco, passate la salsa al setaccio, e servitela con petrosemolo trito imbianchito all' acqua bollente, e spremuto.

Salsa Roberta.

Tagliate delle cipolle in dadini, mettetele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, fategli prendere un bel color d'oro, moven-

vendole spesso, bagnatele metà culì, e metà biondo di mongana, o altro brodo buono poco colorito, sale, pepe schiacciato; fatele bollire una mezza ora a picciolo fuoco, che si riduca al punto di una salsa, e servitela con un filetto d'aceto, e un poco di mostarda.

Salsa alla Mostarda.

Mettete in una picciola cazzarola tanto culì, quanto vi bisogna per una salsa, aggiungeteci un poco d'aceto consumato, mostarda, sale, pepe schiacciato, fatela scaldare senza bollire.

Salsa alla Nonette.

Tagliate in dadini un poco di magro di vitella, e di prosciutto, peneteli in una cazzarola con un poco d'olio buono, quattro prugnoli freschi, se vi sono, un mazzetto di petrosemolo con una cipolletta, due garofani, uno spicchio d'aglio, e la quarta parte di una foglia di alloro; passate il tutto sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con biondo di mongana, la quantità che ne avete di bisogno, o altro brodo chiaro colorito; fate bollire a piccolo fuoco, quando la carne sarà cotta, digrassate, e passate al setaccio.

Salsa al Verd Galant.

Prendete cerfoglio, dragoncello, pimpinella, petrosemolo, lavate il tutto, e spremete bene, pestate nel mortajo ben fino, stemperate con un bicchiere di consomè, o altro brodo buono bianco, passate alla stamina, e stringete bene acciò n'esca tutto il sugo; aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate stringere sopra il

il fuoco, senza bollire, e servite con sugo di limone.

Salsa Piccante.

Fate sudare sopra il fuoco, e un poco attaccare in una cazzarola, con un poco d'olio, delle fette di vitella, e prosciutto, aggiungeteci un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culì, e aceto bianco un poco consumato, uno spicchio d'aglio, due garofani, sei coriondoli, poco sale, e pepe schiacciato, fate bollire un' ora a picciolo fuoco, e consumare al punto di una salsa, digrassatela, che sia di buon gusto, e passatela al setaccio.

Salsa al Sultano.

Tagliate in dadini magro di mongana, o vitella, prosciutto, cipolla, carota, panè, e una mezza testa di sellero; passate il tutto in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; quando principia a rosolare, aggiungeteci un poco di vino di Sciampagna, o altro vino buono bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culì di mongana, o altro culì, e restoran, o altro brodo buono colorito, aggiungeteci inoltre uno spicchio d'aglio, tre scalogne, due garofani, sei coriandoli, due fette di limone senza scorza, poco sale, pepe schiacciato, fate bollire a picciolo fuoco. Quando la carne sarà cotta, digrassate, passate al setaccio, e servite con un poco di petrosemolo trito, imbianchito all' acqua bollente e spremuto.

Salsa alla Niscion.

Prendete della salsa al sultano, ma senza essere legata col culì, ma bensì tutto restoran

 o al-

o altro brodo chiaro, passatela al setaccio, e per legarla metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, e cerfoglio trito imbianchito, sale, pepe schiacciato, fate stringere sopra il fuoco, e servite.

Salsa al Reverendo.

Mettete in una picciola cazzarola un poco di scorzetta di limone verde ben trita, due cedrioletti imbianchiti e triti, un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, un poco di farina, del restoran, o altro brodo colorito, quanto basti per la salsa; fate stringere sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone.

Salsa alli Prugnoli.

Capate, e lavate bene dei prugnoli freschi, tritateli fini, metteteli in una picciola cazzarola, con un poco d' olio, uno spicchio d'aglio, passateli sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate col culì di mongana, o altro culì, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, fate bollire un quarto d'ora, digrassate, levate il mazzetto, l'aglio, il limone, e servite.

Salsa all' Arancio.

Mettete in una cazzarola qualche fetta di vitella, di prosciutto, di cipolla, di carota, di panè, di radica di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d' aglio, due garofani, un poco d' olio; fate sudare sul fuoco, e un poco attaccare, bagnate la metà culì, e la metà restoran, o altro brodo colorito, sale, e pepe, schiacciato; fate bollire dolcemente. Quando la

la carne sarà cotta, e consumata la salsa al suo punto, digrassate, e passate, al setaccio; aggiungeteci zeste d'arancio, che bolla ancora un momento, e servite con sugo di due aranci.

Salsa chiara all' Arancio.

Prendete una picciola cazzarola poneteci biondo di mongana, o altro brodo chiaro, poco colorito, la quantità che vi bisogna per una salsa; aggiungeteci zeste di arancio come sopra, sale, pepe schiacciato; fate bollire un momento, e servite col sugo di due aranci. La medesima salsa si fa anche col culì, in luogo del biondo di mongana.

Salsa alli Tartufi.

Mondate, e lavate bene quattro, o cinque tartufi, tagliateli in fette, e poscia con una picciola stampa, formatene tante stelle, o rosette; mettete in una picciola cazzarola un cucchiajo d'olio, uno spicchio d'aglio, un poco di scalogna e petrosemolo trito, un pezzetto di prosciutto; passate sopra il fuoco, poneteci li tartufi, passateli ancora, aggiungeteci due cucchiaj di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, stemperateci un alice trita; bagnate col culì, e un poco di brodo colorito, quanto vi basta per una salsa; oppure un pochino di farina, e bagnate con brodo colorito, sale, e pepe schiacciato; fate bollire a picciolo fuoco un quarto d'ora, digrassate, levate il prosciutto, l'aglio, e servite con sugo di limone.

Salsa all' Anitra.

Ponete in una picciola cazzarola biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, sale,

pepe schiacciato ; fate consumare al punto di una salsa , aggiungeteci il sugo di due aranci , fate scaldare senza bollire , e servite. Potete farla anche al culì .

Salsa alli Selleri .

Prendete il mezzo più bianco dei selleri, la quantità che ne avete di bisogno per una salsa, lavateli, e tagliateli fini , allessateli all'acqua bollente, passateli alla fresca , e spremeteli bene ; abbiate una cazzarola con un pezzo di prosciutto , e un pezzo di butirro , quando sarà squagliato metteteci li selleri , sale pepe, fino , noce moscata , passate sopra il fuoco fintantochè si attacchino alla cazzarola , sbruffateci un poco di farina , bagnate metà sugo , e metà fiore di latte , fate bollire dolcemente , che il colore sia biondo , e la salsa di buon gusto , levate il prosciutto , e servite. Potete anche bagnarli col culì , ma senza farina .

Salsa alla Belle Vue .

Questa non è che una salsa chiara , la quale nel momento di servire si varia con qualche cedrioletto , o tartufo , o altro trito .

Salsa Turnè .

Ponete in una picciola cazzarola un pezzo di butirro , un poco di farina , sale , pepe schiacciato , noce moscata , sugo di manzo , o di vitella , o altro brodo colorito , quanto vi bisogna per la salsa ; fate stringere e bollire un momento sopra il fuoco , e servitele con un buon sugo di limone . Vi potete aggiungere , se volete capperi fini interi , o tartufi in fette cotti a parte con un poco di butirro .

Sal-

Salsa alla Scalogna.

Mettete in una picciola cazzarola della scalogna trita, con metà biondo di mongana, o altro brodo colorito, e metà sugo di manzo, o vitella, la quantità che vi bisogna per una salsa, aggiungeteci sale, pepe schiacciato; fate bollire un momento, e servite con sugo di limone.

Salsa al Petrosemolo.

Imbianchite all'acqua bollente del petrosemolo trito, versatelo in un setaccio, spremetelo bene, mettetelo in una picciola cazzarola con biondo di mongana, o altro brodo chiaro poco colorito, sale, pepe schiacciato; fate bollire un momento, e servite con sugo di limone. Potete farla anche col cerfoglio.

Salsa alli Cedrioletti.

Prendete dei cedrioletti sotto aceto, mondateli, e tagliateli in filetti, o dadini; metteteli in una picciola cazzarola con culì quanto basti, sale, pepe schiacciato; fate bollire un momento, e servite con sugo di limone; o un filetto d'aceto.

Salsa al Culì di Rape.

Tagliate le rape come picciole noci, fatele friggere nello strutto vergine bollente di bel color d'oro, scolatele, e ponetele a cuocere con restoran, o altro brodo buono colorito, e un pezzo di prosciutto. Quando saranno cotte, e il brodo quasi consumato, scolatele, e passatele al setaccio, o alla stamina, aggiungeteci un poco di culì, che sia color d'oro, sale, e pepe schiacciato; fate bollire dolcemente, e consumare al suo punto; nel momento di servire met-

metteteci un poco di mostarda, e un filetto d'aceto.

Salsa al Culì di Carote.

Mondate le carote gialle, imbianchitele un momento all' acqua bollente, e tagliatele in fette, ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, passatele bene sopra il fuoco acciò prendano sapore, bagnatele con restoran, o altro brodo colorito, fatele cuocere dolcemente, e che consumi il brodo, scolatele, passatele al setaccio, o stamina, aggiungeteci culì di mongana, o altro culì, ovvero fiore di latte, fatelo consumare, e che sia legata la salsa quanto basti. Se la bagnate col culì in tal caso vi porrete nel servirla, un poco di mostarda, pepe schiacciato, e un filetto d'aceto. Se poi la bagnate col fior di latte, allora nel momento di servire, ci metterete una liason di due, o tre rossi d'uovi freschi, e un pochetto di zucchero. Il medesimo potete fare alla salsa al culì di rape; come anche volendone fare di zucca bianca, o gialla; queste si cuociono in piccioli pezzetti, con un pezzo di butirro, e sale, quando sono cotte, si scolano bene, vi si aggiunge fiore di latte, si passa la salsa al setaccio, o stamina, si fa bollire ancora qualche poco, e si serve legata con una liason, e un pezzetto di zucchero in pane.

Salsa al Culì di Pomidoro.

Vedetelo all' articolo dei culì. *pag.* 14. Questo si serve nella stessa maniera; ma talvolta vi si aggiunge una liason di due, o tre rossi d'uovi freschi, fiore di latte, e un pezzetto di zucchero in pane.

Sal-

Salsa alla Tartara.

Maneggiate un pezzo di butirro, con un poco di mollica di pane grattata fina, scalogna, petrosemolo, cipolletta novella, il tutto trito; ponete in una picciola cazzarola con un bicchiere di restoran, o altro brodo colorito, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, consumato per metà, sale, pepe schiacciato, fate bollire, e stringere sopra il fuoco, che non sia troppo densa, e servite con buon sugo di limone.

Salsa alla Condè.

Ponete in una cazzarola una fetta di prosciutto, dadini di vitella, tre scalogne, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d'erbe diverse, con un pezzo di butirro, due garofani, fate sudare sopra il fuoco, e un poco attaccare, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, aggiungeteci biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, un cucchiajo d' olio buono, sale, e pepe schiacciato, fate cuocere a fuoco lento. Quando la carne sarà cotta, digrassate, passate al setaccio, e servite con sugo di limone,

Salsa al Culì di Fagioli bianchi.

Allorchè li fagioli saranno cotti nell'acqua, prendete una cazzarola, con un pezzo di butirro, e un poco di farina, ponete sopra un fuoco leggiero, fategli prendere un bel color d' oro, aggiungeteci mezza cipolla trita, e ben spremuta, quando sarà anch'essa color d'oro, bagnate con sugo di manzo, o di vitella, fate consumare per metà a fuoco allegro, movendo spes-

spesso acciò non s' attacchi , scolate li fagioli quella quantità , che richiede la salsa , poneteli nella salsa suddetta con sale , pepe schiacciato , fateli cuocere un' ora dolcemente ; allorchè avranno preso sufficiente sapore, passateli al setaccio , o stamina , che la salsa sia color d'oro , e legata quanto basti ; nell' atto di servire , poneteci un buon filetto d' aceto , e un poco di mostarda , se volete .

Salsa alla Polacca .

Quando avrete levati i petti , e le coscie, a qualche starna , o pernice , o beccaccia , o altro selvaggiume , prendetene le carcasse , pulitele bene , e rompetele in più parti , ponetele in una cazzarola con un poco d' olio , qualche scalogna , un pezzo di prosciutto , un mazzetto di petrosemolo , uno spicchio d' aglio , la quarta parte di una foglia di alloro , timo , basilico , una cipolletta con due garofani , passate sopra il fuoco , fate alquanto asciugare , aggiungeteci un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco , fatelo consumare di nuovo , bagnate la metà restoran , o altro brodo colorito , e la metà culì di mongana , o altro culì , sale , e pepe schiacciato , fate bollire a picciolo fuoco ; quando sarà consumato al suo punto , digrassate , passate al setaccio , e servite con sugo di limone .

Salsa al Blù Celeste .

Abbiate un verde di petrosemolo , cerfoglio , dragoncello , pimpinella , verde di cipolletta novella, imbianchito tutto, spremuto , e pesto bene, stemperatelo con un poco d' Italiana bianca , o culì bianco , sale , pepe schiacciato , noce moscata; ponetelo in una cazzarola sopra il fuoco senza

za bollire, passatelo al setaccio, che la salsa sia di un bel color verde, e in servirla scaldatela al Bagno maria.

Salsa alla Principessa.

Mettete in una picciola cazzarola un cucchiajo d' olio buono, qualche fetta di prosciutto, tre scalogne, uno spicchio d' aglio, un garofano, l'ottava parte d' una foglia di alloro; passate sopra il fuoco, e fate prendere un color d' oro, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culì di mongana, o altro culì. Se la volete chiara in luogo del culì, poneteci il biondo di mongana, o altro brodo chiaro colorito, sale, pepe schiacciato, fate bollire a picciolo fuoco, digrassate, passate al setaccio, e servite con sugo di limone.

Salsa al Pere-Ninon.

Tritate ben fino qualche fegatino di pollo, o di selvaggiume, ponetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro, petrosemolo, scalogna, quattro foglie di dragoncello, un poco di basilico, una cipolletta novella, il tutto trito fino; passate sul fuoco, quando il tutto sarà cotto, pestate nel mortajo, passate al setaccio, stemperate con un poco di culì, e restoran, o altro brodo colorito, aggiungeteci sale, pepe, schiacciato, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fate stringere sul fuoco, e servitela con sugo di limone.

Salsa alla Rena.

Ponete in una cazzarola un pezzetto di mollica di pane, con un poco di consomè, o altro brodo buono bianco, fate stringere sopra il fuoco co-

come una panata. Pestate bene nel mortajo sei mandorle dolci, aggiungeteci un poco di petto di pollo arrosto, la panata sudetta, due rossi d'uova toste, stemperate con un bicchiere di fiore di latte, che abbia bollito, passate al setaccio, che sia giusta di sale, e legata giustamente. Per servirla scaldate al Bagno maria.

Salsa Russa alla Cakcina.

Prendete delle lattughe cappuccine, levategli tutte le foglie, lavatele bene, e allessatele quasi a cottura, spremetele, e dategli quattro, o più tagli, ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, fiore di latte passato al setaccio, culì, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fate bollire mezz'ora a fuoco lento, e consumare al suo punto, e servite sotto a qualunque carne salata di Lingua, Prosciutto, o altro, come si dirà in appresso.

Salsa all' Ivoare.

La salsa all' Ivoare non è altro che il fondo di una picciola bresa bianca ben fatta, la quale si forma col fondo della carne, che si vuol servire; cioè Tocchini, Pollarde, Pollastri, Coscie, Ali, ec. come si dirà all'articolo della Polleria *Tom. II. Cap. IV.*

Salsa Russa alla Petroffe.

Tagliate dell' indivia, come la lattuga, allessatela bene, spremetela, dategli qualche taglio, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, sugo di manzo, e fiore di latte passato al setaccio, sale, pepe fino, e noce moscate; fate bollire, e consumare al suo punto, e servite come sopra. Colla lattuga Romana potete fare lo stesso.

Sal-

Salsa Russa alla Ropesce.

Prendete dei piedi d'indivia, allessateli, e tagliateli le teste, spremeteli bene, metteteli in una cazzarola con un buon pezzo butirro, un pezzo di prosciutto, sale, pepe fino, e noce moscata, fate bene asciugare sopra il fuoco, e un poco attaccare alla cazzarola, movendo spesso, bagnate con sugo di manzo, o di vitella carico di colore, fate bollire dolcemente, che consumi al punto di una salsa, levate il prosciutto, e servite.

Salsa al Culì di Cipolla.

Tagliate in fette sei, o sette cipolle, ponetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, passate sul fuoco, fategli prendere un bel color d'oro, aggiungeteci un pezzo di prosciutto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare di nuovo, bagnate con culì di mongana, o altro culì, e un poco di restoran, o altro brodo buono colorito, sale, pepe schiacciato, un mazzetto d'erbe diverse con due garofani, fate bollire a fuoco lento fintantochè consumi al suo punto, levate il prosciutto, il mazzetto, digrassate, e passate al setaccio, o stamina, che la Salsa sia sufficientemente legata, e di buon gusto. Nel momento di servire metteteci un filetto d'aceto, e un poco di mostarda. Potete ancora farla in altra maniera, cioè quando le cipolle avranno preso sufficiente colore, poneteci un poco di farina, e metà sugo di manzo, o di vitella, e metà fiore di latte, e finitela come la precedente.

Salsa verde all' Olandese.

Capate, e lavate, petrosemolo, cerfoglio, dragoncello, pimpinella, spremete bene, e pestatele nel mortajo, stemperatele con un poco di consomè, o altro brodo bianco, passatele alla stamina ben forte, acciò n' esca tutto il sugo, ponete questo sugo in una cazzarola, con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate stringere sopra il fuoco senza bollire, e servite con sugo di limone.

Salsa al Sugo chiaro.

Questa salsa la farete con qualsivoglia sugo, di manzo, di vitella, di castrato, o di mongana, che sia ben fatto, biondo, e chiaro; ci porrete scalogna trita ben lavata e spremuta, ovvero cipolletta novella anch'essa trita e lavata come sopra, o rocombole, o sivette, una fetta di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, e servito levando il limone.

Salsa Biela Russa.

Mettete in una picciola cazzarola tanto fiore di latte per quanto avete bisogno di salsa, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, sale, noce moscata. Fate stringere sopra il fuoco e bollire un momento, acciò non senta la farina, osservando che non sia troppo legata, e servite questa salsa sopra a qualunque Pudino all' Inglese, cotto alla Salvietta.

CA-

CAPITOLO SECONDO.

Del Manzo.

Cognizioni del Manzo.

Questo animale sparso ne' due Continenti, è tanto necessario all' uomo per la sua utilità domestica, quanto per il suo nutrimento. Di tutti gli animali de' quali si fa uso per il servizio della Tavola, il manzo è quello, che stabilisce il sodo fondamento dell'Arte della cucina, sia per il brodo, sia per il sapore, e sia per la sostanza della sua carne. Esso forma il principale nutrimento di tutti i Popoli della Terra. La sua carne salata, e sfumata, serve a diverse Nazioni, come la Russia, e l' Inghilterra, a farne non solo un gran commercio, ma ancora per servirsene nei lunghissimi viaggi di mare.

I migliori manzi che noi abbiamo, sono quelli che ci vengono recati dal Territorio di Perugia, detti *Bovi Perugini*, ed alcuni delle Tenute del nostro Agro Romano. Quanto ad altri Stati d'Italia, quelli della Toscana, e della Lombardia sono i migliori; benchè il Piamonte, li Stati di Genova, e di Venezia, non manchino di buoni ed ottimi manzi. Anche in Napoli, e Palermo si hanno nell'Inverno degli eccellenti manzi.

Ma siccome quest' animale non si uccide nella cucina, che in occasioni molto estraordinarie, così è necessario di conoscere la di lui carne; imperocchè il più delle volte i macellaj vendono la carne di Vacca, sotto il nome popolare di *Carne di Vaccina*. Per

Per scegliere dunque della buona carne di manzo, bisogna osservare che sia d' animale giovane, ben coperta di grasso, e di un color cremisi. Le parti, che si servano alla cucina sono, il Cervello, il Palato, la Lingua, gli Schinali, il Grasso, i Piedi, e la Trippa. Nel quarto d'avanti la Spalla, le Coste, il Petto, li Tenerumi del petto, l' Armone, e il Collo. In quello di dietro la Noce, ossia Scannello, la Culatta, la Coscia, il Lombo, il Filetto del lombo, la Coda, e il Midollo. Si tralasciano diversi altri tagli, non essendone necessaria la spiegazione. Bisogna mettere in opera prima d' ogni altra cosa il Cervello, gli Schinali, il Palato, e la Trippa; le altre parti richiedono di essere infrollite per qualche giorno, ma bensì più l' Inverno, che l' Estate.

La Lingua dev' essere infrollita, come la carne. I Palati si debbono porre subito in opera, e bisogna sceglierli bianchi, grassi, e senza durezze, quelli che sono sottili, e gialli nell' estremità sono ordinariamente di vacca. La Trippa dev' essere bianca, grossa, e grassa. Il Grasso di manzo dev' essere posto in opera freschissimo.

Lingua di Manzo alla Poele.

Antrè = Prendete una bella lingua di manzo, lavatela, e tagliategli la regaglia da capo, fatela allessare una mezz' ora all' acqua bollente, passatela alla fresca, lardatela di grossi lardelli di prosciutto per traverso, fatela cuocere in una poele, che vi abbia già servito per cuocere la polleria, o brefatela come alla Senteminult con qualche fetta di lardo e prosciutto; quando sarà cotta levategli la pelle, e tagliatela in mezzo per lungo, senza totalmente dividerla, ponetela sopra

pra il piatto , e servitela con una salsa di Capperi , che troverete all'articolo delle salsa *pag.* 81.

Lingua di Manzo alla Senteminult.

Antrè = Prendete una lingua di manzo , tagliategli la regaglia , allessatela un quarto d'ora , poi lardatela per traverso di lardelli di lardo , e prosciutto , fatela cuocere con brodo bianco , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , sale , pepe sano , qualche garofano, cipolla , carota , e panè , in fette , un mazzetto di petrosemolo , uno spicchio d'aglio , mezza foglia di alloro , timo, e basilico ; allorchè sarà cotta , levategli la pelle , e tagliatela in mezzo per lungo senza dividerla del tutto ; ponetela sopra un piatto , stendeteci sopra una Senteminult, panatela di mollica di pane ben fina , fategli prendere un bel colore d'oro al forno , e servitela con sotto una salsa al culì di prosciutto , o altro di vostro genio , con sugo di limone . Il culì vedete alla *pag.* 7. e la Senteminult *pag.* 20.

Lingua di Manzo Panata.

Orduvre = Quando la lingua di manzo sarà cotta , e tagliata , come la precedente , ungetela con butirro squagliato , mescolato con rosso d' uovo, sale , e pepe schiacciato , panatela tutta di mollica di pane grattato fino , fategli prendere un bel colore alla gratella , o al forno , e servitela con sotto una salsa alla scalogna , con un buon sugo di limone , che troverete alla *pag.* 91.

Lingua di Manzo Agro-dolce.

Antrè = Fate cuocere una lingua di manzo , lardata per traverso di lardelli di prosciutto, in una bresa , come alla Senteminult , aggiungendoci soltanto qualche fetta , di lardo e prosciutto , oppure

pure in una poele, ove di già abbiano cotto dei polli; imperocchè per cuocere, Lingue, Teste Piedi, Orecchie di Manzo, di Mongana, di Cignale, di Majale ec. come anche grossi Gallinacci in adobbo, o rifreddi, Manzo alla bresa ec. si mette in opera detta poele, come si pratica in tutte le buone cucine, e specialmente per quelle carni, che richiedono del nutrimento. Quando la lingua sarà cotta, levategli la pelle, e tagliatela in mezzo per lungo, mettetela in una salsa Agro-dolce, che troverete alla *pag.* 77., acciò prenda sapore, fategli fare qualche bollo, aggiungeteci un poco di culì, se bisogna, e servitela con poca salsa.

Lingua di Manzo al Naturale.

Orduvre = Allessate una lingua di manzo un quarto d'ora, poi lardatela di lardelli di lardo, e fatela cuocere nella marmitta dell'Allesso, ovvero con acqua, sale, una carota, un mazzetto di erbe, una cipolla con tre garofani. Quando sarà cotta, levategli la pelle, dividetela in mezzo per lungo, e servitela con petrosemolo intorno; oppure con petrosemolo, e scalogna trita, sale, pepe schiacciato, un poco di sugo di manzo, e sugo di limone.

Lingua di Manzo alle Cipollette.

Antrè = Allessate, e lardate di lardelli di prosciutto, una lingua di manzo, fatela cuocere in una bresa leggiera, o in una poele; quando sarà cotta, levategli la pelle, spaccatela in mezzo per lungo, e servitela con un ragù di cipollette, che troverete all'articolo dei Ragù, *Tom. IV. Cap. I.* ovvero con una salsa alli cedrioletti, che troverete allo stesso Capitolo.

Lin-

Lingua di Manzo al Forno.

Orduvre = Quando sarà cotta la lingua di manzo, come la precedente, levategli la pelle, tagliatela per lungo in quattro fette eguali, panatele, come alla Senteminult, e ponetele sopra un piatto, fategli prendere un bel color d'oro al forno, e servitela con una salsa al culì di Pomidoro, ovvero una salsa chiara all'Agresto, che potete vedere all' articolo delle salse. Le lingue di manzo fresche sono poche in uso nella buona cucina; preferendosi sempre le Sfumate, Furrè, e allo Scarlatto, come si dirà all' articolo dei Rifreddi, *Tom. VI.*, non ostante si possono servire, dandogli un poco di nitro, e sale comune per cinque, o sei giorni, poi lavarle bene, lardarle, e cuocerle in una buona bresa, e servirle con qualunque salsa Piccante, o Ragù, o salsa d'Erba, che vorrete.

Lingua di Manzo in Fricandò.

Antrè = Fate sgorgare, e imbianchire all'acqua bollente una lingua di manzo, ponetela poscia in una marmitta, con brodo, qualche fetta di lardo, una cipolla, una carota, un mazzetto d' erbe diverse, mezza foglia di allòro, due spicchi d' aglio, un poco di basilico, quando sarà cotta più della metà tiratela fuori, levategli la pelle, e piccate tutto il di sopra di minuto lardo, prima che sia del tutto fredda, fatela finire di cuocere in una cazzarola, come un fricandò, glassatela, e servitela con sotto una salsa Russa alla Cakcina, che troverete alla *p.* 96.

Lingua di Manzo alla Poevrada.

Antrè = Questa si prepara nella stessa maniera, che la precedente, solo, che quando sarà

piccata , in luogo di farla cuocere come l' altra , si pone allo spiedo , e si fa finire di cuocere di un bel color d' oro , e la servirete con una salsa alla Poevrada , che troverte alla *pag.* 70.

Lingua di Manzo agli Spinaci .

Antrè = Fate cuocere una lingua di manzo, lardata per traverso di lardelli di prosciutto, con brodo , qualche fetta di lardo , e di prosciutto , una cipolla con due garofani , una carota , una panè , un mazzetto d'erbe diverse , mezza foglia di alloro , tre scalogne , timo , basilico , e pepe sano . Prima peraltro si deve allessare , per una mezz' ora avanti di lardarla e porla in detta bresa , e di lasciarla ancora quanto basti all' acqua tiepida . Quando sarà cotta , levategli la pelle , se non è furrè , tagliatela in mezzo per lungo , e servitela sopra una salsa di Spinaci , che troverete alla *pag.* 76.

Lingua di Manzo in Certrosa .

Antrè = Abbiate una lingua di manzo rifredda senza essere lardata . Prendete dei cavoli Bolognesi la quantità necessaria , tagliateli in quattro parti , lavateli , e allessateli , passateli all' acqua fresca , tagliategli il fusto di mezzo , e formatene tanti grossi mazzetti legati . Prendete una cazzarola , poneteci nel fondo delle fette di manzo , di lardo , di prosciutto , di cipolla , di carote , due spicchi d' aglio , aggiustateci sopra li mazzetti de' cavoli, aggiungeteci, sale , pepe fino , e spezie fine , coprite con fette di lardo , di prosciutto, di cipolle , di carote , fette di manzo , dovendo essere bresati tanto sopra , come sotto . Ponete la cazzarola sul fuoco , fate alquanto sudare , bagnate con brodo ge-

generale , che non sia digrassato , e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; potete aggiugnervi qualche buona salciccia , se l'avete , o un pezzo di ventresca . Prendetè una cazzarola della grandezza dell'Antrè , che volete fare , copritela tutta al di dentro di fette di lardo di una grossezza eguale , che non soprappongano l'una coll'altra ; sopra detto lardo , guarnite tanto il fondo , che all' intorno di fette di lingua rifredda , di un bel color cremisi , e tagliate con eguaglianza , tramezzatele con cipolline , e carote intagliate , cotte prima in un buon brodo bianco , dovendo formare una simitrìa dentro la cazzarola . Tirate fuori li cavoli dalla bresa , che sieno caldi , poneteli sopra un panno pulito , sciogliete li , e spremeteli bene uno per volta , involtandoli nello stesso pannolino, e torcendoli alquanto ; poneteli nella cazzarola , che avete preparata , tramezzandoli con qualche fetta di lingua ; allorchè sarà piena , prendete una salvietta pulita a quattro doppj , mettetela sopra la cazzarola premendo alquanto acciò n'esca qualche poco di umido se vi fosse , fate cuocere una mezz' ora ad un forno temperato . Un poco prima di servire tirate fuori la cazzarola , rivoltatela sopra il suo coperchio , e lasciatela così qualche poco , acciò scoli il grasso . Nel momento di servire alzate la cazzarola , levate le fette di lardo , scolate bene la Certrosa , ponetela sul suo piatto , e servitela con sopra una salsa alla Spagnuola , che troverete alla *pag. 65.*

Lingua di Manzo in Tortigliè .

Antrè = Tagliate in fette per traverso una lingua di manzo rifredda , che le fette siano tutte

tonde nella stessa guisa, abbiate una farsa di Chenef che troverete al *Tom. IV. Cap. I.*, stendetene un mezzo dito nel piatto che dovete servire, prendete le rotelle di lingua, formate un tortigliè sopra la farsa di Chenef, che non passi il brodo del piatto, d' una fetta di lingua ritta, e un poco di farsa tramezzo, in maniera che formi un buco in mezzo del piatto. Coprite con fette di lardo cotte in qualche bresa, e un foglio di carta; fate cuocere a un forno temperato. Nel momento di servire levate il lardo, scolate il grasso, e guarnite intorno di cipolline grosse come noci moscate, cotte con buon brodo, o consomè, e un pezzetto di prosciutto; nel buco di mezzo vi porrete un ragù di animelle, o melè, che troverete ambidue all' articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, e servite con un poco di salsa alla Spagnuola e sugo di limone sopra il tortigliè, e cipollette.

Lingua di Manzo in Sortù.

Antrè = Coprite una cazzarola di fette di lardo come quella della lingua di manzo in Certrosa; abbiate una lingua un poco calda cotta in una buona bresa, tagliatela in filetti per lungo della grossezza degli schinali di manzo, che avrete anche pronti, e imbianchiti; fate un giro in fondo della cazzarola di un filo di schinale, ed uno di lingua, e così di mano in mano fintantochè la cazzarola sarà tutta guarnita, tanto nel fondo, come all' intorno. Abbiate una farsa di Chenef come la precedente, mettetela tutta all' intorno alla grossezza di un pollice, poneteci in mezzo un ragù di animelle, o di piccioni, cuoprite col rimanente della farsa, fate cuocere al for-

forno. Quando sarà il momento di servire, rivoltate il Sortù sopra un coperchio, scolatene il grasso, levate le fette di lardo, posatelo leggermente sopra il piatto, acciò non si rompa, e servitelo con una salsa Spagnuola, che troverete alla *pag. 65.*

Lingua di Manzo alli Cavoli.

Antrè = Fate rinvenire nell' acqua una lingua di manzo come le precedenti, allessatela una mezz' ora, e lardatela per traverso di lardelli di lardo; fatela cuocere dolcemente in una buona bresa leggiera; quando sarà cotta, levategli la pelle, tagliatela in mezzo per lungo, ponetela sopra il piatto, guarnitela di mazzetti di cavoli preparati come per la Certrosa, e servitela con una salsa all' Italiana rossa, che trovarete alla *pag. 65.*

Lingua di Manzo in ogni maniera.

Antrè = La lingua di manzo o piccata di minuto lardo come un fricandò, o lardata per traverso di lardelli di lardo, o di prosciutto, oppure di tutte e due le sorti, si possono servire con qualunque Salsa, Ragù, Purè, o Erbe. All'articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* ne parlerò ancora qualche poco.

Cervello di Manzo.

Orduvre = Questo si prepara esattamente come quello della Vitella, della Mongana, dell' Agnello, del Capretto, e del Abbacchio, di quello del Castrato, e del Majale non se ne fa molto uso. Onde al Capitolo della Vitella mongana, troverete la maniera di apprestarlo.

Palati di Manzo alle Pulette.

Orduvre = Prendete quattro, o sei palati di manzo, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, cambiategliela più d'una volta, e finalmente mettete la cazzarola sopra il fuoco andandoli sempre movendo fintantochè vedrete che si distacca la pelle; allora tirateli indietro, e ad uno per volta col coltello raschiatela, che si staccherà con ogni facilità, e passateli all'acqua fresca; ciò devesi praticare in tutti i palati. Fateli poscia quasi cuocere con brodo generale e poco sale, indi tagliateli in mostacciuoli, o grossi filetti, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di sale, una cipolla con due garofani, passateli sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di farina, bagnateli con metà brodo, e metà consomè, o altro brodo bianco; fateli bollire a picciolo fuoco. Qnando saranno cotti, e la salsa consumata al suo punto, digrassate, prendete una cucchiaja, levate pezzo per pezzo i palati, poneteli in altra cazzarola, e passateci unitamente la salsa per setaccio; ciò si fa per maggior pulizia. Allorchè volete servirli, legateli con una liason di tre rossi d'uova fresche stemperati con un poco di fiore di latte, e sugo di limone.

Palati di Manzo alla Senteminult.

Orduvre = Quando li palati di manzo saranno puliti, e mezzo allessati, metteteli a cuocere con fette di lardo sotto, e sopra, fette di prosciutto, di carote, di cipolle, di panè, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, con due garofani, sale, bagnateli con brodo generale, e fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, ponete-

neteli sopra un piatto, conditeli con un poco di sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato; allorchè saranno quasi freddi aggiungete un rosso d'uovo nel butirro, ungete bene i palati sotto, e sopra, e panateli con mollica di pane grattata fina; fategli prendere un bel colore sulla gratella, e serviteli con sugo di limone, e una salsa chiara al Dragoncello, oppure alla Scalogna. La maniera di farle vedete all' articolo delle Salse.

Palati di Manzo all' Inglese.

Orduvre = Prendete dei palati di manzo ben puliti, e cotti in una bresa come la precedente, spaccateli in mezzo nella loro grossezza come due fette di lardo, farsiteli con una farsa di Chenef, oppure con un Salpiccone ben fino, involtateli propriamente, e nel momento di servire intingeteli in una pastella, fateli friggere nello strutto di un bel color d'oro, e serviteli con petrosemolo fritto. Si possono ancora dorare, panare, e friggere di bel colore.

Palati di Manzo in Crocchetti.

Orduvre = Allorchè i palati di manzo saranno puliti, e cotti del tutto in una bresa, tritateli ben fini; prendete una cazzarola, metteteci un pezzo di butirro, e un poco di farina, ponetela sopra il fuoco, quando sarà squagliato aggiungeteci metà fiore di latte, e metà consomè, o altro brodo bianco, tartufi, prugnoli, prosciutto che abbia un poco sudato in una picciola cazzarola, il tutto trito fino, uniteci li palati di già tritati, sale, pepe schiacciato, e un poco di noce moscata; fate cuocere al suo punto di consistenza; ed allorchè la dose sarà fredda formatene de' piccioli Crocchetti grossi

co-

come noci moscate, infarinateli, bagnateli con uovo sbattuto, e panateli di mollica di pane ben fina. Osservate che siano tondi, e tutti eguali. Nel momento di servire fateli friggere nello strutto ben caldo, acciò prendono subito un bel color d'oro, e serviteli con petrosemolo fritto.

Palati di Manzo in Marinada.

Orduvre = Cotti che saranno in una buona bresa i palati di manzo li tagliarete in quattro, o sei pezzi, li marinerete con sale, pepe schiacciato, cipolla in fette, una foglia di alloro, fusti di petrosemolo, basilico, uno spicchio d'aglio, e aceto. Quando dovrete servire levateli dalla marinada, asciugateli, metteteli in una pastella, e fateli friggere di un bel color biondo, guarniteli di petrosemolo fritto.

Palati di Manzo al Sultano.

Orduvre = Allorchè i palati di manzo saranno ben puliti, e cotti in una bresa, tagliateli con un taglia paste in rotelle tonde tutte eguali, tagliate altrettante rotelle di mollica di pane, e fatele friggere ben bionde nel butirro, o nello strutto. Prendete il piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra le rotelle di palato, e sopra ad ogni rotella poneteci una fetta di pane fritto, mettete un poco di salsa al Sultano in fondo del piatto, e fate mittonare sopra un fuoco lento, il piatto coperto. Nell'atto di servire versate il resto della salsa sopra ad ogni rotella di pane, e servite con sugo di limone. La Salsa vedetela alla *pag.* 87.

Palati di Manzo in Trippa.

Orduvre = Quando li palati di manzo saranno cotti in una bresa, o con acqua, sale, una cipolla con due garofani, e un mazzetto d'erbe diverse, tagliateli in sei pezzi per ciascheduno,

passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , un pezzo di prosciutto , sale , pepe schiacciato , noce moscata ; bagnate con un poco di culì , e fateli mittonare dolcemente un' ora sopra la cenere calda . Prendete poscia il piatto , che dovete servire , metteteci nel fondo la metà della salsa dei palati , e sopra parmigiano grattato mescolato con qualche frondina di menta , aggiustateci i pezzi di palato , ricoprite col resto della salsa , e con parmigiano grattato ; ponete il piatto coperto sopra la cenere calda , e servite con crostini di pane fritti intorno . Osservate che la salsa deve essere poca .

Palati di Manzo al Parmigiano.

Orduvre = Quando i palati di manzo saranno cotti , e raffreddati , tagliateli per traverso in fette larghe due dita ; tagliate ancora altrettante fette di mollica di pane della stessa grandezza , che farete friggere nel butirro d' un color biondo , mettete in una cazzarola un pezzetto di butirro , un poco di culì , altrettanto fiore di latte passato al setaccio , sale , e pepe schiacciato ; fate stringere sopra il fuoco , ponete la metà di questa salsa nel fondo del piatto , che volete servire , e del parmigiano grattato sopra , poi aggiustateci sopra le fette de' palati , e le fette di pane tramezzate una coll' altra alzate per coltello , versateci sopra per tutto il restante della salsa , e spolverizzate di parmigiano grattato ; fate prendere al forno un bel colore , e servite .

Palati di Manzo in Menù Droet .

Antremè = Prendete due cipolle , tagliatele in filetti , ponetele in una cazzarola , passatele sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; allorchè saranno

no color d'oro, aggiungeteci dei palati di manzo cotti in una bresa, e tagliati i filetti per traverso, bagnate con un poco di culì, e restoran, o altro brodo colorito, fate bollire dolcemente, aggiungeteci un poco di sale, pepe schiacciato, e noce moscata; nel momento di servire un poco di mostarda, e un buon filetto d' aceto. Serviteli con crostini fritti intorno.

Palati di Manzo alla Mariette.

Orduvre = Fate cuocere quattro palati di manzo per lo spazio d'un'ora con acqua, e sale, indi spaccateli in due parti, come due fette di lardo, ponete tramezzo a ciascheduna fetta un Salpiccone crudo, che troverete nel *Tom. IV. Cap. I.*, cucite tutto all'intorno i due mezzi palati, come se fossero interi, aggiustateli propriamente in una cazzarola con brodo, poco sale, un mazzetto di erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d' aglio, due fette di carota, due scalogne, coprite con un foglio di carta, fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotti, e che dovete servire, accommodateli sopra il piatto ben scolati, sciiogli eteli, e serviteli con una salsa alla Mariette, che troverete alla *pag. 79.*

Palati di Manzo alla Provenzale.

Orduvre = Abbiate dei palati di manzo cotti in una bresa, tagliateli in filetti per traverso, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, scalogne, cippola, petrosemolo, prugnoli, qualche foglia di dragoncello, il tutto trito ben fino, un cucchiajo d' olio, uno spicchio d' aglio, fate mittonare sopra il fuoco un quarto d' ora, aggiunge-teci

teci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, fatelo consumare, bagnate con un poco di culi, un poco di restoran, o altro brodo colorito, fate bollire dolcemente; quando la salsa è consumata al suo punto, digrassate, levate l'aglio, e servite con sugo di limone, e crostini fritti intorno.

Palati di Manzo alle Cipollette.

Orduvre = Questi si fanno come quelli al Parmigiano, colla sola diversità, che in luogo di tramezzare i filetti di palati con le fette di pane fritte, si tramezzano con delle cipollette d'inverno cotte in un brodo buono bianco, e un pezzetto di prosciutto. Il resto si finisce precisamente come l'altro.

Palati di Manzo in Escaloppe.

Orduvre = Abbiate dei palati cotti con acqua, e poco sale, nettateli bene dei nervi, e tagliateli in fette assai fine. Squagliate in una picciola cazzarola un pezzo di butirro, guarnite il fondo di fettine di prosciutto, e sopra aggiustateci le fette de' palati, con petrosemolo, cipolla, scalogna, prugnoli, o tartufi secondo la stagione, una punta d'aglio, il tutto trito ben fino, niente sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Formate in tal guisa trè, o quattro strati; quando sarà finito, coprite di qualche fetta di lardo, e un foglio di carta. Fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, levate il lardo metteteci un poco di culi, e un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito; fate ancora bollire dolcemente qualche poco, digrassate, e servite a corta salsa, con sugo di limone, e crostini fritti intorno.

Pa-

Palati di Manzo alla Ravigotte.

Orduvre = Prendete dei palati di manzo cotti all' acqua, tagliate ciascheduno in sei pezzi eguali, e metteteli in una cazzarola, con un pezzo di prosciutto, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse con una cipolla novella uno spicchio d' aglio e due garofani; passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino bianco bollente, fatelo consumare, sbruffateci un poco di farina, bagnate con biondo di mongana, o altro brodo colorito; fate bollire a picciolo fuoco, con sale, e pepe schiacciato, digrassate, lasciate consumare al punto di una salsa legata, e allorchè sarete al momento di servire, ci aggiungerete un poco d' erbe a ravigotte, imbianchite all' acqua bollente, e tritate ben fine. Servite con crostini fritti intorno. Per il numero, e quantità di quest'erbe, vedete salsa alla Ravigotte *pag. 67.*

Palati di Manzo all' Italiana.

Orduvre = Prendete quattro palati di manzo, cotti in una bresa leggiera, spaccateli in mezzo come due fette di lardo, tagliateli propriamente all' intorno; abbiate una farsa di Gratino con qualche tartufo trito, stendetene un poco sopra a ciascuna fetta di palato, formatene otto rulade, tutte eguali, prendete il piatto, che dovete servire, stendeteci un dito di farsa nel fondo, aggiustateci sopra le rulade, copritele di una Senteminult, panatele di mollica di pane ben fina, fategli prender colore in un forno temperato, e servitele ben digrassate, e tramezzate di creste di pane fritte, con una salsa all' Italiana chiara. Nel mezzo vi potete porre un Ragù

gù, ovvero una cima di cavolo fiore cotta in un bianco. L' Italiana chiara vedete alla *pag. 66.* La farsa di Gratino al *Tom. IV. Cap. I.*

Palati di Manzo in Granata.

Antrè = Quando i palati di manzo saranno cotti in una bresa, tagliateli bene all' intorno, e lasciateli sani; prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l' Antrè, guarnite tutto il di dentro di fette di lardo, come la lingua in Certrosa; abbiate dei tartufi grossi imbianchiti, delle carote gialle, e rape, cotte nel brodo, formate una grande stella, o qualche altro disegno nel fondo della cazzarola, poseteci sopra i palati, che il bello resti sopra il lardo, e trà un palato, e l'altro poneteci un gambero, o due, a' quali avrete levato la coccia, le picciole zampe, mondata la coda, e spuntate le grosse zampe, mettete intorno, e in fondo della farsa di Chenef, e in mezzo un Ragù d' animelle; coprite con altra farsa, e fate cuocere ad un forno temperato; quando la Granata sarà cotta rivoltatela sopra un coperchio, lasciatela qualche poco, acciò scoli il grasso, alzate poscia la cazzarola, levate le fette di lardo, e pian piano ponetela nel suo piatto. Bisogna avere attenzione in queste sorta di Antrè, che non si rompano quando si levano dalla cazzarola; e servite con sotto una salsa alla Spagnuola, e sugo di limone, che troverete alla *pag. 65.* la farsa di Chenef, e il Ragù al *Tom. IV. Cap. I.*

Palati di Manzo al Gratino.

Antrè = Abbiate sei palati di manzo cotti come li precedenti, de' quali con la sudetta far-

sa

sa di Chenef ne formerete sei belle rulade tutte eguali, e tagliate propriamente, stendete un dito di farsa di Gratino cruda nel fondo del piatto, che volete servire, e aggiustateci sopra le sei rulade. Fra mezzo a ciascheduna vi metterete due grosse creste di pollastro cotte in un bianco, coprite con fette di lardo cotte in qualche bresa, un foglio di carta; fate cuocere a un forno temperato per un quarto d'ora, digrassate, levate le fette di lardo, e nell' atto di servire guarnite tutto all' intorno di ovette nonnate imbianchite, pelate, e dentro molli, e versateci sopra una salsa picciola Italiana con sugo di limone; che troverete alla *pag.* 74.

Palati di Manzo in Atelette.

Orduvre = Quando i palati di manzo saranno cotti in una bresa, tagliateli in dadini tutti eguali; passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, bagnate con poco culì bianco, o Italiana bianca; oppure metteteci un poco di farina e bagnate con brodo bianco; fategli fare ancora qualche bollo, poi versateli sopra un piatto, e quando saranno quasi freddi metteteci un rosso, o due d'uova, secondo la quantità de' palati, mescolate bene, e infilateli a spiedini di argento, o di legno lunghi meno di un palmo, panateli con mollica di pane ben fina; fateli cuocere alla gratella di un bel color d' oro, e serviteli con salsa alla Scalogna, e sugo di limone, che troverete alla *pag.* 91.

Palati di Manzo in Fricassè.

Orduvre = Prendete sei palati di manzo, fateli cuocere due ora con acqua, e sale, poi formate d' ogni palato quattro, o sei pezzi, poneteli

neteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di carota, un poco di sellero, uno spicchio d' aglio, sale, pepe schiacciato; passate sopra il fuoco, sbruffateci un poco di farina, bagnate con brodo generale, fate cuocere a fuoco lento, e ridurre al punto di una salsa, digrassate, ponete i pezzi de' palati in un altra cazzarola pulita, passateci dentro la salsa col setaccio, e nel momento di servire legateli con una liason di tre rossi d'uova, sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito all'acqua bollente e ben spremuto; guarniteli all'intorno con crostini di mollica di pane fritti nel butirro.

Palati di Manzo alli Piselli fini.

Orduvre = Tagliate sei palati di manzo in quattro o sei pezzi, e cotti come li precedenti, mettetelì in una cazzarola con un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta novella, due garofani, una quantità sufficiente di piselli, sale, e pepe fino, passate sul fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con restoran, o altro brodo colorito; fate cuocere a picciolo fuoco; e consumare al suo punto; nel momento di servire digrassate, levate il prosciutto, e il mazzetto. Tanto questi, come i precedenti, li potete servire con crostini fritti intorno.

Coda di Manzo alli Cavoli.

Antrè = Tagliate una coda di manzo in diversi pezzi, fatela sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, poscia allessatela un momento all' acqua bollente, passatela alla fresca, mettetela in

in una marmitta, con brodo, e poco sale, ponetela al fuoco, fatela cuocere quasi due ora. Prendete un altra marmitta, poneteci nel fondo delle fette di lardo, di prosciutto, di cipolla, di carota, sellero, e sopra i pezzi della coda, che levarete dal suo brodo. Abbiate delli cavoli Bolognesi allessati, e legati in mazzetti ben spremuti, aggiustateli sopra la coda; e finite coprendo con qualche fetta di lardo, di prosciutto, cipolla, carota, sellero, uno spicchio d' aglio, sale, e spezie fine, trè garofani; fate sudare un momento sopra il fuoco, bagnate col brodo della coda, e se non basta aggiungetene dell' altro, fate cuocere con fuoco, sotto, e sopra. Quando il tutto sarà cotto, e che dovete servire, levate i cavoli, sciogliteli, e spremeteli bene del grasso, aggiustateli nel piatto tramezzati con li pezzi di coda, e servite con sopra una salsa alla Spagnuola, che troverete alla *pag. 65.*

Coda di Manzo alle Cipolle Glassate.

Antrè = Fate prima sgorgare, e poi cuocere un poco con acqua e sale, una coda di manzo tagliata in pezzi; dopo la farete cuocere del tutto in una bresa, la metà brodo, e la metà poele, o bresa allungata; quando la coda sarà cotta aggiustatela sopra il piatto, e guarnitela di cipolle glassate. Queste si fanno, come siegue: sciegliete dieci cipolle eguali, mondatele, e imbianchitele all'acqua bollente, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, e un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno glassate da una parte voltatele dall'altra, che siano di un bel co-

color d'oro, guarniteci i pezzi di coda di manzo, e servite con una buona salsa all' Italiana rossa, rilevata con un filetto d' aceto; la maniera di farla alla *pag. 65*.

Coda di Manzo in Hoscepot.

Antrè = Quando la coda di manzo tagliata in pezzi sarà cotta in una bresa, asciugatela bene del grasso, e servitela guarnita di rape, carote, sellari, cipollette, torsuti, il tutto intagliato propriamente, imbianchito all'acqua bollente, e cotto con consomè, o altro brodo buono, un pezzo di prosciutto, sale, garofani, un mazzetto di erbe diverse, dando a ciascheduna sorte dell' erbe sudette la cottura, che richiede, e servite con sopra una salsa al culì di prosciutto, che troverete alla *pag. 7*.

Coda di Manzo in diverse maniere.

Antrè = Prendete una bella coda di manzo che sia carnuta, tagliatela in pezzi, fatela sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, imbianchitela all' acqua bollente, passatela alla fresca, asciugatela, ponetela in una marmitta con brodo generale, fette di lardo, e di prosciutto, due cipolle con tre garofani, una carota, una panè, un mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d'aglio, mezza foglia di alloro, sellero, timo, basilico, sale; fatela cuocere a picciolo fuoco; quando sarà cotta, la potete servire in diverse maniere, cioè Panata, alla Senteminult, con tutte sorta di Salse, e Ragù, come di Cedrioli, Marroni, Rape, Cipollette, Piselli fini, Cavoli fiori, Animelle, Cedrioletti sotto aceto, e tutto ciò, che giudicate a proposito. Alle Purè, e Culì ne parlerò all' articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*

Trippa di Manzo alla Romana.

Orduvre = Quando la trippa di manzo sarà ben pulita, e lavata, fatela cuocere con acqua, sale, una cipolla con tre garofani, un mazzetto di petrosemolo con sellero, carota, due spicchi di aglio, mezza foglia di alloro; fatela bollire in una marmitta a picciolo fuoco sei, o sette ore, che sia ben schiumata; quando sarà cotta tagliatela in quadretti, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, passate sopra il fuoco, aggiungeteci un poco di Spagnuola, o Culì. Abbiate un piatto con un picciolo bordo di pane, o di pasta, fate un suolo di parmigiano grattato, e un suolo di trippa con un poco di salsa, e così continuate fino a tanto che il piatto sia sufficientemente pieno, terminando col parmigiano grattato, nel quale avrete cura di mescolare qualche frondina di menta Romana; ponete alla bocca del forno, o sulla cenere calda acciò prenda sapore, e servite ben calda.

Trippa di Manzo in Fricassè.

Orduvre = Allorchè la trippa di manzo sarà quasi cotta nell' acqua e sale, come la precedente, tagliatela in filetti lunghi mezzo dito, metteteli in una cazzarola con Culì bianco, o Italiana bianca, la quantità necessaria per una salsa, fate bollire dolcemente, quando sarete al momento di servire legate con una liason di tre rossi d' uova, o più, o meno secondo la quantità della trippa, sugo di limone, petrosemolo e menta trita imbianchite. Se non avete culì bianco, o italiana bianca in tal caso passate la trippa sopra il fuoco dentro una cazzarola, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diver-

verse, un pochetto di pepe schiacciato, sbruffateci un pizzico di farina, e bagnate metà brodo generale, e metà consomè, o altro brodo bianco, fate cuocere un poco dolcemente, digrassate, e servite come sopra, che stia bene di sale. Quando sarà tempo dell' agresto vi porrete questo sugo, in luogo di quello di limone.

Trippa di Manzo al Culì di Pomidoro.

Orduvre = Cuocete la trippa nell' acqua, come la precedente, quando sarà cotta tagliatela in pezzetti quadrati. Prendete un piatto, fateci un suolo di culì di Pomidoro, e parmigiano grattato con qualche fronda di menta, e un suolo di trippa, e continuate così fintanto, che il piatto sarà pieno, terminando col culì, e parmigiano, abbiate attenzione di mettervi sopra un pochetto di pepe schiacciato, e che la trippa stia bene di sale; ponete il piatto coperto alla bocca del forno, oppure sopra la cenere calda, acciò prenda sapore. Un buon brodo di Garofanato, con sugo di Pomidoro, o senza, è ancora ottimo.

Trippa di Manzo in Marinada.

Orduvre = Fate cuocere la trippa, che sia ben pulita, in una bresa leggiera, o con acqua e sale come alla Romana; allorchè sarà cotta asciugatela del grasso, e tagliatela in pezzi eguali, non molto grandi, ponetela in una terrina, marinatela con aceto, sale, pepe schiacciato, cipolla in fette, petrosemolo, fate una pastella per frittura, levate la trippa dalla marinada, asciugatela, e bagnatela nella pastella, e friggetela di bel color d'oro, servita con petrosemolo, e menta fritta.

Trippa di Manzo alla Roberta.

Orduvre = Tagliate delle cipolle in dadini, mettetele in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro; quando saranno cotte, e di un bel color d'oro, abbiate della trippa di manzo cotta come alla Romana, tagliatela in filetti, o in piccioli mostacciuoli, ponetela nella cazzarola con la cipolla, bagnate con culì, mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, un poco di restoran, o altro brodo colorito, fate finire di cuocere, e consumare al suo punto, servite con un poco di mostarda, e un filetto d' aceto, oppure un buon sugo di limone, e crostini fritti intorno.

Trippa di Manzo alla Bonne Famme.

Orduvre = Allorchè la trippa di manzo sarà cotta in una bresa, e bene asciugata dal grasso, tagliatela in piccioli pezzi rotondi, mettetela in una cazzarola con tanto culì, quanto basti per la salsa, sale, e pepe schiacciato, fatela alquanto bollire, e nel momento di servire legatela con una liason di trè, o quattro rossi d' uova, parmigiano grattato, qualche frondina di menta, e servitela con sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Trippa di Manzo in ogni maniera.

Orduvre = Quando la Trippa di manzo sarà cotta in una bresa leggiera, la potete servire tagliata in filetti, o in dadi, con ogni sorte di Ragù d'erbe, Salse legate, all'Erbe fine, culì di Prosciutto, di Pomidoro, o altro. Alle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* ne parlerò ancora.

Fricandò di Manzo.

Grosso Antrè = Prendete una bella noce di manzo, levategli tutti i nervi, e pelle all' intorno, bat-

battetela un poco tramezzo un panno bagnato, lardatela al di sotto di lardelli di prosciutto conditi con erbe fine, pepe, e sugo di limone, poi piccatela dalla parte di sopra di minuto lardo, imbianchitela all' acqua bollente, e ponetela in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto di petrosemolo, con una cipolla, tre garofani, un pezzo di carota, una testa di sellero, uno spicchio d' aglio, poco sale, bagnate con brodo generale, coprite con un foglio di carta, e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando sarà cotta, se non avete altra glassa, passate il fondo del fricandò per un setaccio fino, digrassatelo, fatelo consumare a fuoco gagliardo al punto di una glassa, glassateci il fricandò, che sia ben biondo, e servitelo con sotto quella Salsa, o Ragù d' erba, che credete a proposito.

Fricandò di Manzo alla Cittadina.

Grosso Antrè = Prendete una noce di manzo come la precedente, levategli un poco di grasso, qualora ne avesse troppo, e lasciatela come si trova, battetela un poco tramezzo un panno bagnato, acciò prenda una bella forma, lardatela di lardelli di lardo, e prosciutto conditi come sopra, e ponetela in una marmitta, o braciera giusta alla sua grandezza, con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto di petrosemolo come il precedente, poco sale, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, bagnate con brodo generale, coprite con un foglio di carta, e fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando sarà cotta passa-

te

te il fondo come sopra se non avete altra glassa, digrassatelo bene, e fatelo consumare a fuoco allegro al punto di glassa. Nel momento di servire levate la noce, che sia ben calda, glassatela dalla parte superiore, che sia d'un bel color d'oro, e servitela con sotto quella Salsa d'erba, o Ragù, che più vi piacerà.

Piccioli Fricandò di Manzo.

Antrè = Prendete una noce di manzo, levategli tutte le pelle, e i nervi, come se dovesse servire per un fricandò; battetela un poco, e tagliatela per lungo in diverse fette eguali, che piccarete di minuto lardo, e imbianchirete all'acqua bollente; poi prendete una cazzarola, metteteci delle fette di lardo in fondo, e aggiustateci sopra li piccioli fricandò, copriteli egualmente con fette di lardo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, un mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d'aglio, un poco di sellero, poco sale; coprite con un foglio di carta, bagnate con brodo generale, fate bollire dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, passate il fondo per un setaccio fino, digrassatelo bene, e fatelo consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, grassateci li piccioli fricandò di un bel color d'oro, qualora non ne aveste altra glassa, e serviteli con sotto quella Salsa d'erba, Ragù, o Guarnizione, che sarà di vostro genio.

Manzo alla Moda.

Grosso Antrè = Prendete un grosso pezzo di manzo, cioè o tutta la noce, ovvero, porzione della culatta, che dissosserete, e larderete di grossi lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine,

fine, erbe fine di tutte sorti, e un poco di sugo di limone, mettetelo in una marmitta con qualche fetta di lardo nel fondo, due cipolle, con sei garofani, una carota, un sellero, un mazzetto di petrosemolo, con una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, timo, basilico, poco sale, due bicchieri di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; coprite la marmitta, ponete intorno al coperchio della carta incollata con un poco d' acqua, e farina, acciò non svapori, ponetela nel forno, che non sia molto caldo, o con fuoco moderato sotto, e sopra, fatelo cuocere per cinque, o sei ore. In questa maniera si chiama manzo alla Moda servendolo caldo. E manzo alla Reale servendolo rifreddo. Nella prima maniera si passa la salsa del manzo al setaccio, si digrassa, ci si aggiunge un poco di salsa alla Spagnuola, o Culì, si fa consumare al suo punto, e si serve sopra il manzo, con sugo di limone. Nella seconda si aggiunge un poco di Aspic nella salsa del manzo, e nel momento che si chiarifica si rileva con sugo di limone, e qualche foglia di dragoncello; si fa gelare sulla neve, e si serve tremolante intorno, e sopra al manzo dalla Reale. Avverto, che tutte sorta di carni, allorchè si lardano, bisogna lardarle sempre per lungo, dovendosi poi tagliare per traverso.

Manzo in Miroton.

Orduvre = Prendete un pezzo di manzo alla Reale, tagliatelo per traverso in fette della grossezza di un dito, tutte tonde, aggiustatele sopra un piatto, con sale, pepe schiacciato, scalogna, petrosemolo, prugnoli, o tartufi secondo la stagio-

gione, il tutto trito, aggiungeteci metà sugo, e metà restoran, o altro brodo colorito. Ponete il piatto coperto sopra il fuoco, fatelo bollire un poco lentamente, e servitelo con sugo di limone.

Culatta di Manzo alla Bresa.

Rilievo = Prendete una bella culatta di manzo, dissossatela, e lardatela come quella alla Moda, mettetela in una marmitta, o braciera, con della poele del giorno antecedente, fatela cuocere al forno, facendogli prima spuntare il bollo sopra un fornello, ovvero, fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra per sei, o sett' ore. Quando sarà cotta asciugatela bene dal grasso, e servitela guarnita di cavoli, o altr' erba, ovvero con qualsivoglia salsa legata. Abbiate cura di legare il manzo con spago, prima di metterlo a cuocere, acciò nel tirarlo fuori non si rompa.

Culatta di Manzo nel suo Sugo.

Rilievo = Dissossate una culatta di manzo, lardatela di grossi lardelli di lardo conditi di sale, e spezie fine, mettetela in una marmitta con un poco di brodo, un mazzetto d' erbe diverse, due cipolle con sei garofani, qualche scalogna, tre spicchi d' aglio, una foglia di alloro, un pezzo di noce moscata, sale, e pepe sano; coprite la marmitta, fatela spuntare a bollire sopra il fuoco, poi ponetela dentro il forno, che non sia molto caldo, fatela cuocere sei, o sett' ore più, o meno secondo la grossezza del manzo, aggiungendovi a mezza cottura un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco. Quando sarà cotta, passate la salsa al setaccio, digrassatela, metteteci un poco di sugo, fatela consumare al suo punto, avendo attenzione che non sia salata, e ser-

e servitela sopra il manzo con scalogne trite, e sugo di limone.

Culatta di Manzo alla Spagnuola.

Rilievo = Allorchè la culatta di manzo sarà lardata, e cotta più della metà, con un pezzo di prosciutto, fette di lardo sotto, e sopra, sale, pepe, un poco di brodo, ci aggiungerete otto mazzetti di cavoli, sei cipolle, sei rape, carote, panè, sei torzuti, il tutto intagliato propriamente, e imbianchito all'acqua bollente, fate finir di cuocere quest'erbe con il manzo, e servitelo guarnito con le medesime, con sopra dei ceci, e salciccie, ed una salsa alla Spagnuola. Sarà però molto meglio di far cuocere quest'erbe a parte, e poscia guarnirci il manzo. Potete anche passare al setaccio il fondo, dove ha cotto il manzo, digrassarlo, metterci un poco di culì, farlo consumare al suo punto, avvertendo, che non sia salato, e servirlo sopra il manzo. Se lo volete servire con dei cavoli soli, questi l'imbianchirete, e ne formerete tanti mazzetti, che farete cuocere col manzo stesso, o a parte, aggiungendovi qualche salciccia. Nel momento di servire, guarnite la culatta, coi cavoli, tramezzati colle salciccie nettate dalla loro pelle, e sopra spandeteci dei ceci cotti con brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto di petrosemolo con due spicchi d'aglio, e una rama di rosmarino. Versateci sopra un buon culì di prosciutto, che troverete alla *pag.* 7.

Culatta di Manzo all'Imperiale.

Rilievo = Prendete una culatta di manzo, dissossatela, lardatela di lardelli di lardo, e prosciutto conditi, ponetela in una braciera con poele di

già servita per la polleria, fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra; quando sarà cotta, asciugatela dal grasso, e servitela con sopra un Ragù melé di Animelle di mongana, Fegati di pollo, Creste di pollastro, Uova nonnate, Prugnoli, culi di Carciofi, Gamberi, picciole Chenef. Troverete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Culatta di Manzo alla Tessè.

Rilievo = Ponete in una marmitta, o braciera delle fette di lardo, di prosciutto, di cipolle, di carote, di pane; metteteci sopra una culatta di manzo dissossata, e lardata di grossi lardelli di prosciutto, e lardo conditi, aggiungeteci sale, pepe sano, e un pezzo di noce moscata; fate sudare sopra il fuoco circa un' ora, bagnate con una bottiglia di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, un mazzetto d' erbe diverse, due spicchi d' aglio, sei garofani, sei scalogne; fate cuocere con fuoco lento sotto, e sopra, cinque, o sei ore; quando sarà cotta, passate la salsa al setaccio, digrassatela, poneteci un poco di culi per legarla, e fatela consumare al suo punto. Guarnite il manzo all' intorno di Cavoli fiori cotti in un bianco, e versateci sopra la salsa, che sia giusta di sale, con un buon sugo di limone.

Culatta di Manzo alla Senteminult.

Rilievo = Ordinariamente si serve la culatta di manzo per allesso, e si guarnisce, come si è detto in diverse maniere con Erbe, con Salse, e Ragù. Per farla dunque alla Senteminult; quando sarà cotta scioglietela, ponetela sopra il piatto, che dovete servire, copritela con una Sentemi-

teminult, che troverete alla *pag.* 20., e panatela di mollica di pane grattato fino; fategli prendere al forno un bel color d' oro, scolate il grasso se vi fosse nel fondo del piatto, e servitela con sotto una salsa all' Italiana rossa, che troverete alla *pag.* 65.

Culatta di Manzo alli Pomi di terra.

Rilievo = Prendete una culatta di manzo, lardatela di grossi lardelli di lardo conditi, infilatela allo spiedo, e fatela cuocere arrosto. Averete delli pomi di terra cotti nell' acqua, mondateli, poneteli nella leccarda alla metà della cottura del manzo, e fategli prendere sapore, avendo attenzione, che il manzo non sia molto asciutto, ma bensì cotto al suo punto, e sugoso: ponetelo sopra il piatto, aggiustateci intorno i pomi di terra, passate al setaccio il fondo della leccarda, aggiungeteci un poco di sugo, digrassate, che sia giusto di sale, e servite sopra il manzo. Se volete potete anche servirlo con sotto una salsa alli Pomi di terra, che troverete alla *pag.* 75.

Lombo di Manzo all' Inglese.

Rilievo = Prendete un bel lombo di manzo, appropriatelo bene all' intorno, infilatelo allo spiedo, e fatelo cuocere arrosto, bagnandolo spesso col butirro che avrete posto nella leccarda, osservate che non passi di cottura, e che sia sugoso, dovendo quando si taglia, fare un poco di sangue; prima di levarlo dallo spiedo lo panerete con mollica di pane grattato, e gli farete prendere un bel colore; servitelo con sotto una salsa all' Inglese, che troverete alla *pag.* 74.

Lombo di Manzo in Adobbo.

Rilievo = Dissossate un lombo di manzo di tutte le sue ossa, lardatelo di grossi lardelli di lardo, e prosciutto conditi di spezie, e erbe fine, rulatelo, e legatelo; mettetelo in una marmitta, o braciera con fetta di lardo sotto, e sopra, di cipolle, di carote, un mazzetto di petrosemolo, con cipolletta novella, una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, sei garofani, timo, basilico, sale, pepe. Fate sudare un poco a picciolo fuoco, bagnate con mezza bottiglia di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo; fate cuocere nel forno, ovvero con fuoco sotto, e sopra cinque ore in circa. Quando sarà cotto, scolatelo dal grasso, ponetelo sul piatto, scioglietelo, e servitelo con sopra qualunque Salsa legata, o Ragù, che credete a proposito.

Lombo di Manzo alli Fagioli.

Rilievo = Dissossate, e lardate un lombo di manzo di grossi lardelli di prosciutto; rifilatelo all' intorno, e legatelo collo spago; fatelo cuocere in una braciera con della buona poele del giorno antecedente già servita per la polleria, oppure se non l' aveste come quello all'Adobbo. Quando sarà cotto levatelo, scolatelo dal grasso, e glassatelo di una bella glassa color d' oro; servitelo con sotto un Ragù di fagioli al rosso, che siano ben rilevati con un filetto di aceto. La maniera di farlo la troverete all'articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Lombo di Manzo in Rot de Bif.

Rilievo = Fate cuocere un lombo di manzo, rifilato intorno propriamente, allo spiedo, come quel-

quello all' Inglese. Avendo attenzione che sia sugoso, cioè, che quando si tagli faccia il sangue. Quando sarete nel momento di servire ponetelo nel piatto con sotto una salsa al culì di Pomidoro, e che il manzo sia di un bel colore. Il modo di fare la salsa lo troverete alla *pag. 92.*, un buon sugo di manzo è ancora ottimo.

Lombo di Manzo alla Marescialle.

Rilievo = Lardate di lardelli di lardo ben conditi un lombo di manzo dissossato, mettetelo in una braciera con fette di lardo e prosciutto sotto, e sopra, brodo quanto basti, mezza bottiglia di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, due cipolle con sei garofani, una carota, una panè, un mazzetto di petrosemolo con mezza foglia di alloro, due spicchi d'aglio, timo, basilico, sale, e pepe, coprite con un foglio di carta, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra, e a corto brodo. Quando sarà cotto scolatelo dalla sua bresa, asciugatelo con una salvietta, ponetelo sopra il piatto, scioglietelo, e servitelo con sopra un Ragù di animelle di mongana, prugnoli, tartufi, uovette nonnate, creste, e fegatini di pollo. La maniera di farlo la troverete all' articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Lombo di Manzo alla Riscielieu.

Rilievo = Abbiate un lombo di manzo di ottima qualità, dissossatelo, e rifilatelo intorno propriamente, fategli un buco nel mezzo, che passi per lungo da una parte all' altra. Tagliate in grossi filetti due fette di prosciutto, magro di vitella, una pollanca dissossata, una lingua

gua di manzo, marinate il tutto con erbe fine, qualche prugnolo, e tartufo trito, sale, e pepe fino, lardo rapato, un pezzo di butirro squagliato, il sugo di un limone, quattro rossi d'uova crudi; ponete questa composizione dentro il lombo di manzo, e lo cucite, dandogli una forma rotonda; mettetelo a cuocere in una braciera, o marmitta con brodo, una bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, un mazzetto di petrosemolo, con una foglia di alloro, cinque di dragoncello, due spicchi d'aglio, due cipolle con sei garofani, due carote, una panè; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, levatelo dalla bresa, scolatelo dal grasso, ponetelo sopra il piatto, scucitelo, e servitelo con una salsa all'Italiana rossa rilevata con un filetto d'aceto di dragoncello. La maniera di farla la troverete alla *pag.* 7.

Lombo di Manzo alla Delfina.

Rilievo = Prendete una braciera, metteteci nel fondo qualche fetta di lardo, e di prosciutto, poneteci sopra un bel lombo di manzo rifilato all'intorno, che il filetto resti di sopra, copritelo di altre fette di lardo, e prosciutto, due cipolle con sei garofani, due carote, una panè, un mazzetto d'erbe con due spicchi d'aglio, un poco di sellero, mezza foglia di alloro, sale, e pepe. Fate sudare un poco sopra il fuoco, bagnate con una bottiglia di vino del Reno bollente, o altro vino bianco, ed altrettanto brodo. Fate cuocere lentamente con fuoco sotto, e sopra, quando sarà cotto passate la salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al suo pun-

punto, avendo attenzione al sale, e servitela sopra il lombo; che sia bene scolato, e asciugato dal grasso. A tutti questi lombi di manzo, se incollerete il coperchio della braciera con carta, acqua, e farina, farete assai bene.

Filetto di Lombo di Manzo in Bif-stek.

Antrè = Prendete un filetto di manzo, levategli bene il grasso, i nervi, e le pelli; tagliatelo in fette per traverso della grossezza di un dito, battetele alquanto, e marinatele con olio, sale, e pepe schiacciato; quando sarà l' ora di servire ponetele sopra la gratella con sotto fuoco allegro, fatele cuocere al suo punto, dovendo essere sugose, e fare un poco di sangue. Servitele con una salsa all'Aspic con dentro un poco di rocambole trite, la maniera di farla la troverete alla *pag.* 74., ovvero fate ridurre un poco di aceto con scalogne trite, e bagnate coll' aspic, o sugo di manzo.

Filetto di Manzo in Granadine.

Antrè = Levate bene a un filetto di lombo di manzo tutti i nervi, grasso, e pelli, tagliatelo in grosse fette per traverso, battetele un poco per renderle eguali, piccatele tutte nel mezzo, di minuto lardo a guisa di una Rosa. Abbiate un Salpiccone di animelle, prugnoli, tartufi, code di gamberi, il tutto crudo, che troverete all' articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, cucite intorno con una specie d' infilsetta, che il lardo resti fuori, e che tirando il filo stringa la carne, dategli una forma rotonda, come un grosso pomo, imbianchite le granatine all' acqua bollente, ponetele alla fresca; mettetele in una cazzarola come piccioli fricandò, coperte di fette di

lar-

lardo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, quattro scalogne, uno spicchio d'aglio, un pezzo di carota, una testa di sellero, poco sale, bagnate con brodo, e coprite con un foglio di carta. Fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate il fondo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito, fate consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, che sia color d'oro, glassateci le granatine, e servitele con sotto una salsa alli Spinaci, che troverete alla *pag.* 76.

Filetto di Manzo alla Pompadura.

Antrè = Prendete un filetto di manzo, levategli tutti i nervi, e le pelli, fategli un buco, che passi da una parte all'altra in tutta la sua lunghezza, nel quale vi porrete prugnoli, o tartufi, secondo la stagione, scalogna, petrosemolo, una punta d'aglio, il tutto ben trito, e mischiato con sale, pepe fino, lardo rapato, butirro squagliato, due rossi d'uova crudi, e sugo di limone; fate rimanere un poco di questo ripieno, che facendo dei tagli di sotto al filetto col coltello, vi metterete in ciascheduno un poco del ripieno sudetto; dopo involtate il filetto in una rete di majale, o di mongana, legate le due estremità, fatelo cuocere allo spiedo, bagnandolo con un poco d'olio, e un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco. Quando sarà cotto, e che la rete avrà preso colore, spolverizzatelo con mollica di pane grattato fino, e servitelo con sotto un sugo di manzo, e sugo di limone.

Fi-

Filetto di Manzo alla Poevrada.

Antrè = Pulite propriamente un filetto di manzo di tutti i nervi, grasso, e pelli, piccatelo di minuto lardo, marinatelo con olio, sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro in pezzi, due fette di limone senza scorza. Dopo due, o tre ore di marinada, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere al suo punto, bagnandolo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, se lo avete, che sia di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una salsa alla Poevrada, che troverete alla *pag.* 70. Lo potete servire ancora a qualunque altra salsa, o d'Erbe, o Piccante, o a qualunque Ragù di verdura.

Filetto di Manzo all' Erbe fine.

Antrè = Prendete un filetto di manzo, levategli i nervi, e le pelli, come li precedenti, lardatelo per lungo di grossi lardelli di lardo conditi con erbe fine, e spezie fine, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, legandolo per le due estremità, acciò formi una specie di ciambella. Quando sarà un poco imbianchito, bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, sale, e pepe fino, fate cuocere a picciolo fuoco a due terzi della cottura. Quindi passate la salsa, digrassatela, aggiungeteci un poco di culì, un poco di sugo di manzo, petrosemolo, scalogna, prugnoli una punta d'aglio, cinque foglie di dragoncello, il tutto trito ben fino, metteteci dentro il filetto di manzo, fatelo finire di cuocere, che la salsa sia consuma-

ta al suo punto, giusta di sale, e servitelo con sugo di limone.

Filetto di Manzo all' Ammiraglio.

Antrè = Tritate quattro, o cinque cipolle, lavatele, e spremetele bene, passatele sul fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, quando saranno color d'oro levatele dal fuoco, aggiungeteci tre alici tagliate in filetti, un poco di lardo rapato, tre rossi d'uova crudi, poco sale, pepe fino, un pochetto di basilico in polvere. Abbiate un filetto di manzo ben pulito dei nervi, e pelli, fatelo imbianchire un momento all' acqua bollente, poi tagliatelo al di sotto per traverso a scala, senza che le fette siano divise del tutto; ponete framezzo a tutte queste fette un poco della cipolla che avete preparata, rendete al filetto la sua prima forma come se fosse intiero, involtatelo in una rete di majale, o di mongana, legate le due estremità, fatelo cuocere allo spiedo. Quando sarà cotto, e di un bel color d'oro, servitelo con una salsa fatta con culì, biondo di mongana, o altro brodo colorito, e un buon sugo di limone.

Filetto di Manzo alla Nivernoese.

Antrè = Levate propriamente ad un filetto di manzo ogni nervo, e pelle, piccatelo di minato lardo. Fate una marinada in questa maniera: prendete una cazzarola, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, mezzo bicchiere d'aceto, un bicchiere di brodo, sale, pepe, quattro garofani, un pizzico di coriandoli schiacciati, una foglia di alloro, una cipolla in fette, due spicchi d'aglio, timo, basilico, fusti di petrosemolo, fate scaldare sopra il fuoco movendo

do sempre , tirate indietro la cazzarola , poneteci dentro il filetto , lasciatelo marinare quattr' ore , poi scolatelo , ponete una fetta di lardo dalla parte che non è piccato , involtatelo con carta imbutirrata , fatelo cuocere allo spiedo , e servitelo di un ben color d'oro , con sotto una salsa alla Nivernoese , che troverete alla *pag. 66.*

Filetto di Manzo all' Italiana .

Antrè = Quando avrete levato ad un filetto di manzo tutti i nervi , e le pelli , piccatelo di minuto lardo , e fategli dei tagli dalla parte opposta , nelli quali vi porrete petrosemolo , cipolla , scalogna , prugnoli , una punta d' aglio , il tutto ben trito , timo , basilico , alloro in polvere , sale , e pepe schiacciato , maneggiato il tutto con lardo rapato ; incartate il filetto , e mettetelo allo spiedo , quando sarà cotto , scartatelo , e panatelo di mollica di pane grattato ben fino dalla parte che non è piccato , fategli prendere un bel color d' oro , e servitelo con sotto una salsa picciola Italiana , che troverete alla *pag. 74.*

Petto di Manzo alla Reale .

Rilievo = Prendete un bel petto di manzo, tagliategli le coste corte , alzategli la pelle carnuta , che ha di sopra , e poneteci framezzo un buon Ragù di due capponi , con prugnoli , tartufi ; ma questo deve esser crudo ; all' Articolo de' Ragù vedrete la maniera di farlo . Cucite tutto all'intorno il petto , imbianchitelo all' acqua bollente ; fatelo cuocere con brodo , vino bianco bollente , un grosso mazzetto di petrosemolo , cipolle , quattro garofani , due spicchi d' aglio , una foglia di alloro , timo , basilico , otto scalogne , un quartò di noce moscata , sale , pepe sano , e lungo ,

fette di lardo, e prosciutto, coprite con un foglio di carta, fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto scolatelo bene dal grasso, asciugatelo con un panno, scucitelo, levategli tutte le ossa delle coste, glassatelo come un fricandò, e servitelo, con sotto, quella salsa, che più vi piacerà. Potete anche in luogo di glassarlo porvi sopra una Senteminult, panarlo, e fargli prendere un bel color d'oro al forno, e servirlo con sotto una buona salsa alla Spagnuola. La maniera di farla alla *pag.* 65.

Petto di Manzo alla Senteminult.

Rilievo = Rifilate all'intorno un petto di manzo, legatelo, e ponetelo a cuocere nella marmitta. Quando sarà quasi cotto mettetelo in una braciera con un poco di brodo, sale, pepe, un mazzetto d'erbe diverse con una cipolla, due spicchi d'aglio, sei garofani, timo, alloro, basilico, fette di carota, due bicchieri di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, fatelo finire di cuocere, e prendere buon sapore. Dopo scolatelo, ponetelo sopra una tortiera, ovvero sopra un piatto, stendeteci sopra una Senteminult, spolverizzatelo con mollica di pane ben fino, e fategli prendere colore al forno. Mettete il petto nel suo piatto bene asciugato dal grasso, e servitelo con sotto una Salsa Piccante, che troverete alla *pag.* 20.

Petto di Manzo in diverse maniere.

Rilievo = Il petto di manzo cotto, che sarà in una bresa, ovvero nella marmitta per allesso, fategli prendere gusto come sopra, scolatelo, asciugatelo dal grasso, e servitelo con qualunque Salsa, Ragù, o Guarnizione d'Erbe, che giudicarete a proposito. Il Petto di manzo Sfumato, e allo

Scar-

Scarlatto, si possono vedere all'articolo dei Rifreddi *Tom. VI. Cap. I.*

Tenerumi di Manzo in diverse maniere.

Grosso Antrè = Tagliate i tenerumi di un petto di manzo della grossezza che vorrete, fateli sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, e poscia imbianchire all'acqua bollente, passateli alla fresca, poneteli a cuocere con brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un mazzetto d'erbe con una cipolletta, una foglia di alloro, timo, basilico, due spicchi d'aglio, quattro garofani, fette di cipolle, carote, sale, e pepe schiacciato. Quando sono cotti, prendete il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, e ponetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di cerfoglio imbianchito, e trito fino; fate stringere sopra il fuoco, aggiungeteci un sugo di limone, o un filetto d'aceto, e servite sopra li tenerumi. Per farli diversamente; quando sono cotti come sopra, ovvero in una bresa, li potete servire con qualunque Salsa, Purè, Ragù, o Guarnizione di vostro genio, come anche con Cavoli, e Salciccie; ma questi si fanno cuocere uniti alli tenerumi, e le salciccie non vi si pongano, che un ora prima di servire. Ne parlerò ancora all'articolo delle Terrine nel *Tom. III. Cap. IV.*

Carrè di Manzo alla Provenzale.

Grosso Antrè = Prendete un carrè di manzo, cioè quattro, o cinque coste unite insieme, tagliategli le ossa corte, e levategli quelle della schiena, lardatelo per lungo di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi con spezie fine, ed erbe fine;

met-

mettetelo in una braciera con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, una panè, quattro scalogne, uno spicchio, d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro, timo, basilico, sale, e pepe schiacciato, un bicchiere di vino di Grave bollente, o altro vino bianco, un poco di brodo, coprite con un foglio di carta; fate cuocere lentamente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa, e servitelo con sopra una salsa Ascè, che troverete alla *pag.* 82.

Carrè di Manzo Glassato.

Grosso Antrè = Rifilate, e aggiustate propriamente un carrè di manzo come il precedente, fatelo cuocere nella stessa maniera. Quando sarà cotto tiratelo fuori, scolatelo dalla bresa, e glassatelo con una buona glassa color d' oro. Se non l' avete passate la detta bresa, che non sia salata, digrassatela, aggiungeteci un poco di sugo, ponetela in una cazzarola della grandezza del carrè fatela consumare a fuoco allegro al punto di una glassa, metteteci dentro il manzo, grassatelo bene dalla parte superiore, e servitelo con sotto un Ragù di Rape al rosso, che troverete la maniera di farlo nel *Tom. IV. Cap. I.*

Carrè di Manzo all' Inglese.

Grosso Antrè = Questo si fa come la culatta di manzo alli Pomi di terra *pag.* 129. e servitelo con una salsa fatta in questa maniera. Prendete una cazzarola, poneteci metà sugo, e metà culì, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale, e pepe schiacciato, mezzo bicchiere d' aceto consuma-

sumato, stringete sopra il fuoco, e versate sopra li Pomi di terra; che la salsa sia legata una cosa giusta.

Carrè di Manzo al Culì di Rape.

Grosso Antrè = Prendete un carrè di manzo di quattro, o cinque coste, rifilatelo bene all'intorno, levategli tutti i nervi, e le pelli, e tagliategli le ossa corte, piccatelo di minuto lardo, marinatelo con olio, sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, due foglia di alloro in pezzi, due spicchi d' aglio, fusti di petrosemolo, dopo due ore di marinada, fatelo cuocere allo spiedo di un bel color d' oro, e ben sugoso; servitelo con sotto una salsa al culì di Rape, che troverete alla *pag.* 91.

Carrè di Manzo in Fricandò.

Grosso Antrè = Aggiustate, e rifilate un carrè di manzo, come il precedente, piccatelo di minuto lardo, fatelo cuocere, come la noce di manzo in fricandò, glassatelo di un bel colore, e servitelo con sotto una salsa alli Cedrioli, che troverete alla *pag.* 76.

Coste di Manzo all' Olandese.

Antrè = Prendete una costa di manzo, o due, tagliategli l' osso corto, e dissossatele di tutto il resto, passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di butirro, e lardo rapato, aggiungeteci un bicchiere di vino bianco consumato per metà, petrosemolo, cipolla, scalogna, crescione, dragoncello, pimpinella, cerfoglio, sivetta, il tutto ben trito, un poco di brodo colorito, sale, e pepe schiacciato; fate cuocere a fuoco lento. Quando saranno cotte, ponetele sopra il piatto, digrassate la salsa, e legatela

con

con una liason di tre, o quattro rossi d'uova, sugo di limone, e servitela sopra le coste.

Costa di Manzo alla Remolada.

Antrè = Abbiate una costa di manzo un poco grossa, dissossatela tutta alla riserva dell'osso principale, che tagliarete corto; lardatela per traverso di lardelli di lardo conditi, e rifilati al paro della carne, fatela cuocere a picciolo fuoco con brodo, qualche fette di lardo, e prosciutto, un poco di sale, un mazzetto d'erbe con mezza foglia di alloro, timo, e basilico, una cipolla con tre garofani, uno spicchio d'aglio; quando sarà cotta, ponetela sopra un piatto con un poco del grasso della sua bresa, sale, e pepe schiacciato; prima che si raffreddi del tutto poneteci un rosso d'uovo; mescolatelo col grasso, ungeteci la costa per tutto, panatela di mollica di pane ben fina, fategli prendere un bel color d'oro sulla gratella, e servitela con sotto una salsa alla Remolada, che troverete alla *pag.* 68.

Costa di Manzo in diverse maniere.

Antrè = Tanto il carrè, che le coste sole di manzo si possano servire in molte maniere, cioè, dopo cotte alla bresa, come si è detto di sopra si servono con diverse Salse, e Ragù. Anche il carrè piccato, ovvero solamente glassato, si serve come sopra con diverse Salse, e Ragù. Si possano anche le coste di manzo panarle crude, e cuocerle alla gratella come quelle di mongana, oppure nel loro sugo con tutte sorte d'erbe fine; ma bisogna che siano molto tenere.

Rognone di Manzo alla Roberta.

Orduvre = Tagliate quattro, o cinque cipolle in dadini, passatele sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, quando saranno mezze cotte, metteteci un rognone di manzo tagliato in fette fine, aggiungeteci sale, e pepe schiacciato, fate cuocere dolcemente, poichè il rognone renderà sufficiente sugo per cuocere. Nel momento di servire poneteci un poco di mostarda, e un buon filetto d' aceto. Potete anche cuocerlo tagliato in filetti come il manzo stufato, abbondante d' erbe d' odore; vedete alla *pag.* 147.

Rognone di Manzo al Culì di Pomidoro.

Orduvre = Fate cuocere un rognone di manzo tagliato in filetti in una buona bresa. Quando sarà cotto, scolatelo del grasso, e ponetelo in un buon culì di pomidoro fatto di buon gusto, e servitelo con pepe schiacciato. Il modo di fare il culì di pomidoro lo troverete alla *pag.* 13. In Italia per altro si fa poco uso de' rognoni di qualunque sorte essi siano: si possano bensì accomodare in diverse maniere tanto in Pasticcio, che a qualunque Salsa, o Ragù.

Zinna di Vacca all' Italiana.

Orduvre = Prendete una zinna di vacca lattante, e che sia d' animale giovane, allessatela una mezza ora, tagliateli tutti i nervi, e le pelli, che gli sono intorno, e rifilatela ben eguale, lardatela per traverso de' lardelli lunghi di prosciutto conditi con erbe fine, pepe fino, e sugo di limone, mettetela in una marmitta con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota,

una panè, un mazzetto d' erbe con mezza foglia di alloro, timo, e basilico, due spicchi d' aglio, sale, pepe sano, e brodo finchè resti coperta, fatela cuocere dolcemente; quando sarà cotta, tiratela fuora dalla bresa, ponetela sopra un piatto, conditela ancora con poco sale, e pepe schiacciato, e tanto grasso della sua bresa, quanto basti per panarla: allorchè sarà un poco raffredata, ponete un rosso d' uovo nel grasso, mescolate bene, ungeteci tutta la zinna all' intorno, panatela di mollica di pane grattato fino, fategli prendere al forno un bel color d' oro, e servitela scolata dal grasso, con sotto una salsa alli Capperi, che troverete alla *pag.* 81.

Zinna di Vacca in Fricassè.

Orduvre = Prendete una zinna lattante, allessatela, e tagliategli tutto all' intorno i nervi, e le pelli; fatto questo la taglierete in tanti pezzi eguali non molto grossi; poneteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, cipolla, scalogna, petrosemolo, prugnoli, una punta d' aglio, il tutto trito, passate sopra il fuoco, aggiungeteci, sale, e pepe schiacciato, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, altrettano brodo, fate cuocere a fuoco lento, che consumi al punto di una salsa; nel momento di servire, digrassate, levate il prosciutto, ed il mazzetto, e legate con una liason di tre rossi d' uova, e un gran sugo di limone, o di agresto.

Zinna di Vacca in diverse maniere.

Orduvre = La zinna di vacca, quando sarà cotta in una bresa, come si è detto di sopra, si può servire a qualunque Salsa, o Ragù. Tagliata in fette si può friggere indorata, e panata, o soltanto indorata. Si può anche panare, e cuocere sulla gratella; alla Senteminult; al Gratino come i palati di manzo; al Parmigiano come la trippa; in fette ripiene, e fritte; al forno come il fegato alla Veneziana, in Torta, in Pasticcio; ma di queste ne parlerò all' Articolo della Pasticcieria *Tom. IV. Cap. IV.*

Polpette in Manzo.

Orduvre = La diversa maniera di fare delle Polpette di manzo, di vitella, o di mongana, si troverà all' articolo delle Farse *Tom. IV. Cap. I.*

Orecchie di Manzo in diverse maniere.

Orduvre = Prendete delle orecchie di manzo ben pulite, allessatele un quarto d' ora, poi fatele cuocere con brodo, un poco d' acquavita, un mazzetto d' erbe diverse, due cipolle con quattro garofani, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro, sale, e pepe sano, mezza libbra di grasso di manzo, due carote, una panè. Quando sono cotte scolatele, ponetele sopra il piatto, arricciatele, servitegli sopra quella salsa, che più vi piacerà, che sia alquanto piccante. Potete ancora tagliarle in due parti, e panarle, come li piedi alla Senteminult, e servirle con una salsa alla cipolletta, o alla scalogna con sugo di limone, o agresto.

Pol

Polpette involtate di Manzo.

Antrè = Tagliate in fette fine un pezzo di scannello di manzo, o filetto, o qualche altro taglio, ma che sia magro, battetele ben sottili, bagnandole con un poco d'acqua. Stendete sopra ad ogni fetta un poco di farsa come troverete descritta all'articolo delle Polpette, o Coppiette di Manzo *Tom. IV. Cap. I.* Involtatele, che siano eguali, ed infilatele a due per due, o più, a spiedini di legno sottili. Ponete in una cazzarola qualche fettina di lardo, quattro fettine fine di prosciutto; aggiustateci sopra le polpette, conditele con sale, pepe, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando averanno preso un bel colore da una parte, voltatele dall' altra, che farete colorire egualmente; indi metteteci un pizzico di farina, bagnate con brodo, o sugo di pomidoro, fatele cuocere dolcemente. Allorchè saranno cotte digrassatele, levate le polpette dagli spedini, mettetele in un' altra cazzarola, passateci la salsa per setaccio, che stia bene di sale, e servitele.

Manzo Garofanato.

Antrè = Abbiate un bel pezzo di scannello, o culatta, battetelo alquanto, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi con petrosemolo, persa, basilico, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito fino, sale, pepe, garofani in polvere, e sugo di mezzo limone. Prendete una braciera, metteteci qualche fetta di lardo, e prosciutto, aggiustateci sopra la carne, conditela con poco sale, pepe, una cipolla con due garofani, un maz-

mazzetto d' erbe diverse, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta. Fate cuocere con fuoco leggiero sotto, e sopra, ed incollate con carta il coperchio della braciera acciò non svapori. Dopo due ore scoprite, fate prendere un bel color d' oro se non lo avesse, bagnate con brodo, e fate finire di cuocere dolcemente. Quando sarà cotta, e consumata la salsa al suo punto, digrassatela, passatela al setaccio, e servitela sopra il manzo con sugo di limone. Quando è la stagione de' pomidoro, in luogo di bagnare col brodo, bagnate col sugo di pomidoro. Se volete la salsa legata, metteteci un pizzico di farina prima di bagnare.

Manzo Stufato.

Antrè = Questo è il nostro Stufato: Vivanda universale, ed ottima, allorchè è ben fatta, e di buona carne. Alcuni che amano la carne grassa preferiscono la costa vuota allo scannello, altri, che amano la carne magra dicono, che lo scannello è migliore, onde ognuno prenderà quella, che più gli aggrada. Per farlo, tagliate la carne in pezzi grossi una cosa giusta; per ogni libbra di carne valutate un oncia di lardo, che triterete ben fino, al quale aggiungerete cipolla, scalogna, petrosemolo, due, o tre spicchi d'aglio, o più o meno, secondo la quantità della carne, persa, e basilico, il tutto trito fino. Mettete questo battuto in una cazzarola, o come noi diciamo in una stufarola, unito alla carne, condite con sale, pepe, e spezie fine. Fate cuocere a fuoco leggiero; quando principia ad asciugarsi aggiungeteci mezzo bicchiere di

vino

vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo; bagnate con brodo, fatelo cuocere sempre ristretto con poca salsa e ben chiuso. Quando sarà cotto digrassatelo, e servitelo giusto di sale. In questa vivanda tutto ciò che vi si mette ci stà bene, come selleri, rape, melecotogne, pera, carote, cipollette, tartufi, pomidoro, fungi; è ottimo specialmente colle pera, e sugo di pomidoro. Le erbe si allessano prima, e poi si uniscono alla carne, quando è giunta ad una certa cottura, acciò termini di cuocere contemporaneamente all' erbe. Le pere, ed i cotogni si mettono crudi nella carne tagliati a spicchi. Le rape si friggono prima nello strutto di un color d'oro. Il sugo di pomidoro si fa in questa maniera non solo per lo stufato, ma anche per tutt'altra vivanda di tal natura, cioè, tagliate dei pomidoro, quella quantità che avrete di bisogno, dategli una mezza spremuta, metteteli in una cazzarola con fusti di petrosemolo, basilico, qualche spicchio d' aglio, un poco di sellero, fette di cipolla, qualche scalogna se l'avete; ponete sopra il fuoco, fateli bollire un' ora dolcemente, poscia passateli al setaccio, con una cucchiaja a forza di braccia, dovendo passar tutto alla riserva delle pelli, e de' semi, e servitevi di questo sugo in tutto ciò, che vi bisogna.

CA-

CAPITOLO TERZO.

Della Vitella Mongana.

Cognizioni della Mongana.

In tutta l' Italia le migliori Vitelle da latte, che noi abbiamo sono la Vitella Mongana de' pascoli ubertosi della Campagna di Roma; e la Vitella di Sorrento, paese ameno nelle vicinanze di Napoli. Ciò nonostante nella Lombardia, e segnatamente ne' contorni ridenti della Città di Milano si trovano delle ottime Vitelle lattanti; ma per il sapore e buon gusto della loro carne, la mongana di Roma, quando specialmente è stata allattata da due madri, come volgarmente si dice, è molto superiore alle altre. Di questo animale se ne fa molto uso nella Cucina. La sua carne forma un' alimento eccellente, perchè sano e salubre, e conviene ad ogni età e temperamento. La Vitella mongana per esser buona, deve essere lattante, non tanto picciola, e non tanto grossa, e quella di pelo rosso è migliore delle altre. Si deve scegliere la carne della Vitella mongana, ossia da latte, bianca che approssimi ad un colore perlino, e grassa. Le parti, che s'impiegano alla Cucina sono la Testa intiera, o divisa, le Orecchie, gli Occhi, il Cervello, la Lingua, il Fegato, i Piedi, la Lattughella, la Trippa, gli Schinali, la Rete, le Animelle. Nel quarto d'avanti, la Spalla, il Carrè, il Petto, li Tenerumi del Petto, il Filetto, il Collo. In quello di dietro, la Coscia vuota, la Noce, la Culatta, il Lombo, il Rogno-

ne,

ne, il Garretto, la Coda; bisogna, come il Manzo, servirsi prima delle parti più delicate, e le altre lasciarle alquanto infrollite, ma molto meno l'Estate, che l'Inverno. Evvi delle vitelle da latte, che subito ammazzate la loro carne si corrompe assai facilmente; altre che subito morte, ancorchè la carne non si corrompa, hanno un pessimo odore, e sapore; ed altre appena morte la loro carne diviene verminosa. Tutto ciò accade a questi animali nell'Estate, come ho io osservato in alcuni paesi della Romagna, del Bolognese, e del Milanese.

Testa di Mongana alla Poevrada.

Antrè = Abbiate una testa di mongana ben pulita, dissossategli tutto il muso fino agli occhi, e tagliateglielo senza offendere la lingua, e la pelle; levategli il nero degli occhi, fatela sgorgare nell'acqua una buon'ora vicino al fuoco, cambiandogliela due, o trè volte, allessatela un momento all'acqua bollente, passatela alla fresca, involtatela in una salvietta, ponetela in una marmitta con acqua, cipolle, carote, un mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d'aglio, sei garofani, quattro fette di limone senza scorza, un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, sale, e pepe sano; fate cuocere a fuoco lento, e schiumate. Quando sarà cotta, levatela dalla salvietta, che sia ben bianca, ponetela sopra il piatto, apritegli il cervello, levandogli le due ossa del cranio, levate la pelle alla lingua, tagliatela in mezzo per lungo, scolate il brodo dal piatto, servitela con sopra una buona salsa alla Poevrada, e se volete un rosso d'uovo tosto e petrosemolo trito sopra, oppure la potete servire sempli-

plicemente con sale, pepe schiacciato, e petrosemolo intorno. La maniera di fare la Poevrada la troverete alla *pag.* 70.

Testa di Mongana all' Avaro.

Antrè = Fate cuocere una testa di Mongana, come la precedente, ponetela sopra il piatto, apritegli il cervello, levate la pelle alla lingua, spaccatela per lungo, ungetela con butirro, e rosso d'uovo mescolato insieme, sale, e pepe schiacciato, panatela di pane grattato, fategli prendere colore sulla gratella, e unitela alla testa; scolate bene il brodo del piatto, conditela con sale, pepe schiacciato sopra, petrosemolo intorno, e servitela con una salsa all' Avaro in una salsiera. La maniera di farla la troverete alla *pag.* 84.

Testa di Mongana alla Contessa.

Antrè = Dissossate tutta intiera una testa di mongana ben pulita, lavatela, ed asciugatela. Il cervello, e la lingua vi potranno servire per qualche altra cosa. Abbiate una buona farsa di Chenef, stendetene una porzione sopra la testa, metteteci in mezzo un buon Ragù freddo, di animelle, o di piccioni, o una fricasse di pollastri, ricoprite con altrettanta farsa, cucite la testa, che torni nella sua forma naturale, copritela di fette di lardo, e qualche fetta di limone senza scorza, involtatela in una salvietta, legatela, fatela cuocere in una bresa, fatta con brodo, due bicchieri di vino bianco bollente, due fette di prosciutto, una cipolla con quattro garofani, una carota, una panè, due spicchi d'aglio, sei scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, con mezza foglia di alloro, un poco di sellero, timo, basilico, sale, e pepe sano. Quando sarà cotta leva-

tela dalla salvietta, ponetela sopra il piatto, scucitela, scolate bene il brodo; e servitela, che sia bella bianca, con sopra una salsa alla Spagnuola, e sugo di limone, che potete vedere alla *pag.* 65. Per la farsa di Chenef, ed i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Testa di Mongana al Sultano.

Antrè = Dissossate del tutto una testa di mongana, disfatene la carcassa, e levategli la lingua, ed il cervello: la lingua fatela cuocere in una bresa, ed il cervello dopo pulito, fatelo cuocere nell' acqua, e sale; quando la lingua sarà cotta, levategli la pelle, e tagliatela in filetti per traverso, il cervello tagliatelo in grossi dadi. Prendete una cazzarola, metteteci un pezzo di butirro, scalogna, petrosemolo, prugnoli, tartufi, cipolla, una punta d' aglio, il tutto trito, passateci i filetti della lingua, aggiungeteci sale, e pepe schiacciato, bagnate con un poco di culì bianco, fate bollire un momento, uniteci i dadi di cervello, e legate con una liason di tre rossi d'uova, e sugo di limone; prendete la testa, stendetela sopra un panno pulito, poneteci dentro tutto all' intorno una farsa di Chenef, ed in mezzo il Ragù sudetto, che sia freddo; cucitela, copritela di fette di lardo, e qualcuna di limone senza scorza, involtatela in una salvietta; fatela cuocere in una bresa come quella alla Contessa, e servitela ben scolata dal grasso, con sopra una salsa al Sultano, che troverete alla *pag.* 87.

Testa di Mongana alla Mentenon.

Antrè = Dissossate una testa di mongana, come quella al Sultano, pestate il cervello crudo, aggiungeteci sei, ovvero otto rossi d' uovi tosti, mollica di pane disseccata con latte, e fiore di lat-

latte, petrosemolo, scalogna, prugnoli, o tartufi freschi, o secchi, il tutto trito, un pezzo di butirro, sale, pepe fino, noce moscata, e tre rossi d'uova crudi. Stendete questa farsa sopra la pelle della testa; prendete la lingua cotta per metà, levategli la pelle, tagliatela in filetti, poneteli dentro una cazzarola con animelle imbianchite, scalogna, cipolla, petrosemolo trito, prugnoli, o tartufi freschi in fette, un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, sale, e pepe fino, passate un momento sopra il fuoco, bagnate con un poco di culì bianco, fate finire di cuocere, legate con una liason di tre rossi d'uova, e sugo di limone, fate raffreddare, levate il prosciutto, e mettete questo Ragù, che vi sia poca salsa nel mezzo della testa, cucitela, copritela di fette di lardo, e qualcuna di limone senza scorza, involtatela in una salvietta, fatela cuocere come le precedenti, e servitela ben scolata, con sopra una salsa alla Nivernoese, che troverete alla *pag. 66.*

Testa di Mongana alla Senteminult.

Antrè = Quando la testa di mongana sarà cotta come alla Poevrada, apritela sopra il cranio, e levategli il cervello, pestate nel mortajo un poco di petto di pollo arrosto, aggiungeteci un pezzo di butirro; mollica di pane disseccata nel latte, e stretta con rossi d'uova, il cervello della mongana, petrosemolo, scalogna, prugnoli, o tartufi, il tutto trito, tre, o quattro rossi d'uova crudi, sale, pepe fino, e noce moscata. Farsiteci il sito del cervello, le orecchie, e il di sopra della testa; coprite tutto all'intorno con una Senteminult, panatela con molli-

ca di pane grattata fina. Mettetela a un forno temperato fintantochè la farsa sia cotta, e che abbia preso colore; servitela scolata dal grasso, con sotto una salsa Piccante, che troverete alla *pag.* 87.

Testa di Mongana al Verd Galand.

Orduvre = Levate a una testa di mongana il cervello, gli occhj, le orecchie, la lingua, le guancie, fate sgorgare il tutto nell' acqua vicino al fuoco. Il cervello fatelo imbianchire, levandogli prima la pelle, ed il resto dopo ben lavato, e imbianchito ponetelo a cuocere con brodo, un bicchiere d' aceto bianco, sale, quattro scalogne, tre fette di limone senza scorza, due spicchi d' aglio, una cipolla con tre garofani, un mazzetto d' erbe diverse, una carota; non bisogna però mettere il cervello, che alla metà, e più della cottura; quando il tutto sarà cotto scolate, e tagliate il cervello in due parti; abbiate, una pastella per frittura, nella quale metterete una gran quantità di foglie di petrosemolo capato minuto, intingeteci dentro i pezzi di testa di mongana, che siano freddi, e fateli friggere di bel colore.

Testa di Mongana a qualunque Salsa.

Antrè = Quando la testa di mongana sarà cotta come alla Poevrada, o in una Bresa, oppure con acqua, sale, una cipolla in fette, due spicchi d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, quattro garofani, la potete servire con qualunque salsa Piccante, di Pomidoro, Italiana rossa rilevata con un buon filetto d' aceto, Agro-dolce, Remolada calda, Remolada fredda, Povero uomo, Nivernoese, alla Mostarda, al Porchetto,

Ver-

Verde fredda, Ravigotta fredda, alli Capperi. Le salse fredde in una salsiera, e le calde come vi piacerà. Vedete l'Articolo delle Salse.

Orecchie di Mongana al Sultano.

Orduvre = Prendete quattro, o sei orecchie di mongana ben pulite, fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, poscia imbianchire all'acqua bollente, mettetele a cuocere con brodo, fette di lardo, e di prosciutto, un pezzo di butirro, tre fette di limone senza scorza, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, uno spicchio d' aglio, due scalogne, sale. Quando saranno cotte, e ben bianche, spuntategli l'estremità dell' orecchie, arricciatele, asciugatele con un panno pulito, ponetele sopra il piatto, e servitele con sopra una salsa al Sultano, che troverete alla *pag.* 87.

Orecchie di Mongana al Gratino.

Orduvre = Abbiate una farsa di Gratino cruda, stendetene un dito sopra il piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra quattro orecchie di mongana cotte come le precedenti, guarnitele tutte all' intorno dl cipollette cotte in un buon brodo; coprite il tutto con fette di lardo di già cotte in qualche bresa, ed un foglio di carta, mettetele a un forno temperato, e nel momento di servire levate la carta, e le fette di lardo, asciugate bene il grasso, e versateci sopra una salsa all' Italiana rossa, in cui vi sia un filetto di aceto. Il modo di fare la salsa lo troverete alla *pag.* 65. E quello di fare la farsa, nel *Tom. IV. Cap. I.*

Orecchie di Mongana al Culì di Pomidoro.

Orduvre = Prendete quattro, o sei orecchie di mongana ben pulite, e bianche; fatele imbianchire all'acqua bollente, e cuocere con brodo, quattro fette di limone senza scorza, fette di lardo, e prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, tre scalogne, due spicchi d'aglio, un pezzetto di butirro, sale, pepe sano. Quando saranno cotte asciugatele bene dal grasso, che siano bianche, ponetele sopra il piatto, arricciatele, e servitele con sopra una salsa al culì di Pomidoro, che troverete alla *pag. 92.*

Orecchie di Mongana Panate.

Orduvre = Allorchè le orecchie di mongana saranno cotte come sopra, scolatele, e ponetele sopra un piatto con poco sale, pepe schiacciato, ed un pezzo di butirro squagliato. Quando saranno quasi fredde, aggiungeteci un rosso d'uovo, mescolatelo bene col butirro, ungeteci le orecchie da pertutto, panatele di mollica di pane grattata fina; fatele cuocere alla gratella di bel colore, e servitele con sotto una salsa alla Remolada calda, che troverete alla *pag. 68.*

Orecchie di Mongana all' Italiana.

Orduvre = Fate cuocere quattro, o sei belle orecchie di mongana in una bresa, come si è detto di sopra. Allorchè saranno cotte, asciugatele, ponetele sopra il piatto, che dovete servire, tagliategli una porzione dell' estremità dell' orecchie, arricciatele, e metteteci sopra a ciascheduna un uovo nonnato imbianchito, e levate la pelle, e all' intorno guarnite le orecchie con creste di pollastro, granelletti de' medesimi,

co-

code di gamberi, il tutto cotto separatamente, e servite con sopra una salsa picciola Italiana, e sugo di limone, che troverete alla *pag.* 74.

Orecchie di Mongana alla Madalena.

Orduvre = Quando le orecchie di Mongana saranno cotte come al Sultano, asciugatele, e ponetele sopra il piatto; tagliate a ciascheduna l'estremità delle orecchie, arricciatele, e poneteci sopra un culo di carciofo cotto in un bianco, con entro un'animella di capretto glassata, e servite con un culì di Prosciutto rilevato con un buon sugo di limone, che troverete alla *pag.* 7.

Orecchie di Mongana Farsite, e Fritte.

Orduvre = Prendete quattro, o sei orecchie ben pulite, imbianchitele all'acqua bollente, fatele cuocere con brodo, fette di lardo, e di prosciutto, un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, tre fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, uno spicchio d'aglio, tre scalogne, sale, pepe sano. Quando saranno cotte asciugatele dal grasso; abbiate una farsa di Chenef delicata, mettetene un poco dentro a ciascheduna orecchia, infarinatele, indoratele con uovo sbattuto, e panatele con mollica di pane grattata fina. Fatele friggere di ben colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno. Il modo di fare la farsa di Chenef vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* Potete anche dopo avere farsite le orecchie coprirle con una salsa alla Senteminult, panarle, fargli prendere colore al forno, e servirle con sotto una salsa verde, o altra di vostro genio.

Orecchie di Mongana alla Martiniere.

Orduvre = Imbianchite all'acqua bollente, e poi fate cuocere le orecchie di mongana in una bresa come sopra. Quando saranno cotte, asciugatele dal grasso; abbiate una cazzarola con butirro squagliato, nel quale aggiungerete uno, o due rossi d'uova, sale, e pepe schiacciato, mescolate bene, ed ungeteci le orecchie dapertutto, panatele con metà mollica di pane fina, e metà parmigiano grattato, fategli prendere colore al forno, e servitele con sotto una salsa all'Italiana chiara, e sugo di limone. La maniera di farla vedete alla *pag. 66.*

Orecchie di Mongana in Minu-Droet.

Antremè = Quando le orecchie di mongana saranno cotte con brodo, fatele raffreddare, e tagliatele in filetti. Tagliate due, o tre cipolle in dadini, passatele sopra il fuoco in una cazzarola con un pezzo di butirro, quando saranno quasi cotte, bagnatele con un poco di culì, un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, ovvero vino bianco, un poco di brodo buono, sale, e pepe schiacciato, aggiungeteci le orecchie tagliate in filetti, fate finire di cuocere a picciolo fuoco, digrassate, e servite con un filetto d'aceto, un poco di mostarda, e crostini di mollica di pane fritti intorno.

Orecchie di Mongana in diverse maniere.

Orduvre = Le orecchie di mongana quando saranno prima imbianchite, e poscia cotte in una bresa, come altrove si è detto. Si possano servire con qualunque salsa legata un poco piccante, oppure con qualsivoglia Ragù. All'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* ne parlerò ancora qualche poco.

Cervelli di Mongana alla Pulette.

Orduvre = Quando i cervelli di mongana saranno stati qualche poco all' acqua tiepida, levategli la pelle, imbianchiteli all'acqua bollente, e metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, due fette di limone senza scorza, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, sale, pepe sano, un poco di brodo, coprite con un foglio di carta, e fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti levateli dalla bresa, asciugateli, e metteteli intieri, ovvero tagliati per metà in una salsa all' Italiana bianca, fatela bollire ancora un poco, legatela con una liason di tre, o quattro rossi d' uova, sugo di limone, petrosemolo trito imbianchito, e serviteli. Se non avete l' Italiana bianca, fatè un poco di culì blanco ordinario, che troverete alla *pag.* 14.

Cervelli di Mongana alla Crema.

Orduvre = Pulite propriamente due cervelli di mongana, imbianchiteli all' acqua bollente, e metteteli a cuocere come i precedenti. Quando saranno cotti, asciugateli, poneteli sopra il piatto, e serviteli con sopra una salsa al fiore di latte, che troverete alla *pag.* 85.

Cervelli di Mongana al Reveglio.

Orduvre = Abbiate uno, o due cervelli di mongana puliti come sopra, e cotti nella stessa maniera. Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di culì, un cucchiarino di mostarda, poco sale, e pepe schiacciato, stemperate sopra il fuoco, aggiungeteci un rosso d' uovo; ungete bene i cervelli con questa salsa, panateli metà pat-

parmigiano grattato, e metà mollica di pane fina, fategli prendere un bel color d'oro al forno, e serviteli con sotto una salsa fatta con Biondo di mongana, o altro brodo colorito, un pochino di mostarda, scaldate senza bollire.

Cervelli di Mongana alla Lombarda.

Orduvre = Allorchè uno, o due cervelli di mongana saranno cotti con acqua, e sale, o crudi e ben puliti, tagliateli in fette, indorateli con uova sbattute, e panateli con mollica di pane grattato. Abbiate una tortiera con butirro chiarificato, aggiustateci sopra le fette di cervello, fateli cuocere con fuoco leggiero, quando averanno preso colore da una parte, voltateli dall' altra, e serviteli con sopra sugo di limone, e petrosemolo fritto intorno.

Cervelli di Mongana Fritti.

Orduvre = Pulite bene uno, o due cervelli di mongana, fateli cuocere all' acqua, tagliateli in pezzi, o in fette, infarinateli, indorateli, e fateli friggere di bel colore, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Potete anche dopo tagliati marinarli con sale, pepe schiacciato, aceto, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, due spicchi d' aglio, una foglia di alloro, e friggerli bene asciugati della marinada, con una pastella da frittura.

Cervelli di Mongana al Gratino.

Orduvre = Quando avrete cotti i cervelli di mongana in una bresa, come alla Pulette. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, scalogna, petrosemolo, prugnoli, tartufi, il tutto trito fino, uno spicchio d' aglio, passate sopra il fuoco, sbruffateci un piz-

pizzico di farina, bagnate con culì, pepe, poco sale, fate alquanto consumare, levate il prosciutto, e l'aglio; prendete il piatto, che dovete servire, in cui vi sia un bordino all'intorno di pane, o di pasta; metteteci nel fondo un poco della salsa, ed un poco di mollica di pane grattata fina, e sopra un suolo di fette di cervello, e così farete suolo, per suolo finchè avrete finito, terminando con la salsa, e mollica di pane. Fategli prendere un bel color d'oro al forno, e che sotto formi il suo gratino.

Cervelli di Mongana al Culì di Pomidoro.

Orduvre = Abbiate un cervello, o due di mongana, puliteli, e imbianchiteli all'acqua bollente, fateli cuocere con fette di lardo sotto, e sopra, due fette di prosciutto, tre fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla in fette, uno spicchio d'aglio, due garofani, pepe sano, sale, brodo quanto basti. Quando saranno cotti, scolateli, asciugateli, poneteli nel suo piatto, e serviteli con sopra una salsa al culì di Pomidoro, che troverete la maniera di farla alla *pag. 92.*

Cervelli di Mongana al Culì di Gamberi.

Orduvre = Quando i cervelli di mongana saranno cotti come si è detto quì sopra, avendo attenzione, che siano bianchi, asciugateli, poneteli nel suo piatto, guarniteli di sopra nel canale di mezzo di un filo di code di gamberi bene aggiustate, e serviteli con sotto una salsa al culì di Gamberi, che troverete alla *pag.* 8.

Cervelli di Mongana alla Gascogna.

Orduvre = Fate una salsa con butirro, biondo di mongana, o altro brodo colorito, dragoncel-

cello, scalogna, tartufi, o prugnoli secondo la stagione, una punta d' aglio, il tutto ben trito, un poco di farina, sale, e pepe schiacciato, fate stringere sopra il fuoco, e un poco bollire. Servite questa salsa con un gran sugo di limone sopra dei cervelli di mongana cotti in una bresa come li precedenti; ovvero serviteli con petrosemolo fritto, butirro rosso, aceto, sale, e pepe schiacciato.

Cervelli di Mongana alla Singarà.

Orduvre = Prendete uno, o due cervelli di mongana, fateli sgorgare qualche poco nell' acqua tiepida, puliteli della pelle, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca, e tagliateli se volete nel canale di mezzo in due parti eguali. Imbutirrate una cazzarola giusta per i cervelli, coprite il fondo di fette fine di prosciutto della grandezza, e numero de' mezzi cervelli, che dopo asciugati ve li porrete sopra, colla parte crespa al di sotto, conditeli con poco sale, e pepe schiacciato, copriteli con fettine di lardo, e un foglio di carta. Fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra senza voltarli. Quando principieranno ad asciugarsi, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, metteteci un poco di brodo buono, fatelo anche consumare, che i cervelli restino asciutti, e glassati. Serviteli col prosciutto sopra, e d' un bel color d' oro, con sotto altrettante fette di pane fritte, e una salsa al culì di Pomidoro, o altra chiara di vostro genio.

Occhi di Mongana in diverse maniere.

Orduvre = Gli occhi di mongana quando li avrete levati dalla testa, imbianchiteli all' acqua bollente, rifilateli, levategli il nero, metteteli a cuocere come i cervelli, e serviteli a qualunque Ragù di Piselli, Cipollette, Prugnoli, Tartufi, Animelle, Creste, Uova nonnate, Fegatini di pollo, picciole Chenef, Rape, Gobbi, Sparagi, Olive, Carote, Cedrioli, ovvero a qualunque salsa legata, alla Liason, Roberta, Piccante, Spagnuola, Italiana rossa, Poevrada, culì di Pomidoro, culì di Gamberi; e ancora a qualunque sorta di mazzetti di verdura, cioè Selleri, Indivia, Lattuga, Luperi, Sparagi, Cavoli fiori, Mazzocchj, e tante altre sorte d' erbe. Se volete friggerli, bagnateli nell' uovo sbattuto, panateli di mollica di pane grattato, e friggeteli di un bel colore. Potete anche intingerli in una pastella da frittura; se poi volete farli alla gratella li metterete in una cazzarola con butirro squagliato, sale, e pepe schiacciato, un rosso d' uovo crudo stemperato insieme, l' infilerete in spiedini d' argento, o di legno, e panerete di mollica di pane grattato, fateli cuocere alla gratella come le Atelette di animelle, di un bel color d' oro, e serviteli con sopra sugo di limone, e sotto una salsa all' Italiana chiara, che troverete il modo di farla alla *pag.* 66.

Lingue di Mongana.

Orduvre = Per le lingue di mongana potete vedere le lingue di manzo dalla *pag.* 100. fino a 107. le quali si accomodano, e si servano nella stessa maniera.

Lattughella di Mongana all' Avaro.

Orduvre = Prendete una lattughella di mongana, che sia ben pulita, fatela stare qualche poco nell' acqua fresca, imbianchitela all' acqua bollente, ponetela a cuocere in una picciola marmitta con un bianco fatto con brodo, ovvero acqua, butirro maneggiato con un pizzico di farina, sale, e pepe sano, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe con timo, basilico, mezza foglia di alloro, due spicchi d' aglio, una carota, una panè; allorchè bolle metteteci dentro la lattughella, fatela cuocere a picciolo fuoco. Quando sarà cotta, scolatela bene, ponetela nel suo piatto, e servitela con una salsa fatta in questa maniera. Fate bollire in una picciola cazzarola metà brodo bianco, e metà aceto, la quantità giusta della salsa che vi bisogna, con un poco di scalogna trita, sale, e pepe schiacciato, e nel momento di servire aggiungeteci un pizzico di petrosemolo trito, imbianchito all'acqua bollente, e spremuto.

Lattughella di Mongana alla Tedesca.

Orduvre = Formate un Gratino con parmigiano grattato, mollica di pane, un poco di culì, due o tre rossi d'uova crudi, poco sale, pepe fino, noce moscata; stendetelo sopra il piatto, che dovete servire, e ponetelo sopra la cenere calda, acciò formi il suo gratino; dopo aggiustateci sopra una lattughella di mongana, cotta come la precedente, digrassata, tagliata in piccioli pezzi, a guisa di lasagnette, e passata sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e un poco di culì; guarnitela tutta all'intorno di cipollette cotte in brodo, e crostini di pane fritti con butirro, spolverizzate il tut-

tutto con metà parmigiano grattato, e metà mollica di pane ben fina, aspergete sopra con butirro squagliato. Fategli prendere colore al forno, e servitela ben digrassata, con un poco di biondo di mongana, o altro brodo chiaro. Potete quando avete tagliata la lattughella in pezzi porla in una picciola salsa Roberta, in luogo del culì, e butirro; e prima di accomodarla sul piatto con parmigiano grattato e mollica di pane, bagnare il di sopra della lattughella con butirro squagliato unito, con un poco di mostarda, ed in ultimo servirla con una salsa chiara Piccante.

Lattughella di Mongana al Parmigiano.

Antrè = Quando una Lattughella di Mongana sarà cotta come sopra, scolatela, e tagliatela in fettine come le lasagne. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, cipolletta, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, qualche tartufo in fette, un pezzo di prosciutto; aggiungeteci quindi la lattughella, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; passate ancora sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un poco di brodo bianco, ed un poco di culì. Quando la lattughella averà preso sapore, legatela con rossi d'uova e parmigiano grattato, versatela in una cazzarola di argento, spolverizzatela sopra con parmigiano grattato mescolato con mollica di pane pure grattata, aspergete con butirro squagliato; fate prendere colore al forno, e servite subito. Questa Lattughella la potete servire ancora per Terrina. Servendola per antrè potete fare un bordo di pane, o di pasta all' intorno del piatto.

Con

Con la lattughella di vitella potete fare le stesse vivande, come con la lattughella di mongana.

Lattughella di Mongana all' Italiana.

Orduvre = Allorchè la lattughella di mongana sarà cotta come si è detto di sopra, e digrassata, tagliatela in piccioli pezzi, accomodatela sopra il piatto con butirro, e parmigiano grattato sotto, e sopra; fategli prendere un picciolo colore al forno, e servitela con sopra una salsa al culì di Pomidoro. Vedete la *pag. 92.*

Lattughella di Mongana in Crepinette.

Orduvre = Tritate due o trè cipolle, lavatele, e spremetele bene. Fatele cuocere dolcemente in una cazzarola con un pezzo di butirro. Quando saranno cotte metteteci una lattughella di mongana cotta e tagliata come le precedenti, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, qualche frondina di menta, uno o due tartufi triti, se vi sono, petrosemolo trito, una mollica di pane bene inzuppata nel fior di latte, e passata al setaccio, un poco di farsa cotta di petto di pollo, trè o quattro rossi d' uova crudi, ed un pugno di parmigiano grattato. Mescolate tutto insieme, e con dei pezzi di rete di vitella, o di majale, formatene tante Crepinette, come se fossero piccioli Budini, spolverizzatele di mollica di pane fina, ponetele sopra il piatto, che dovete servire, fategli prendere un bel colore ad un forno temperato, scolategli bene il grasso, e servitele con sopra una salsa alla Spagnuola, o culì. Se le volete servire con una salsa piccante, o rilevata con sugo di limone, o di Agresto, allora biso-

sogna far di meno del parmigiano . La Farsa vedetela *Tom. IV. Cap. I.*

Lattughella di Mongana al Naturale.

Orduvre = Quando la lattughella di mongana sarà cotta, come all' avaro, scolatela, digrassatela, e servitela ben calda con sopra scalogna, e petrosemolo trito, sale, pepe schiacciato, sugo di manzo, e un buon filetto d'aceto; ovvero con solo petrosemolo intorno, sale, pepe schiacciato, aceto, ed un pochetto del suo brodo.

Lattughella di Mongana alla Perla.

Orduvre = Quando una lattughella di mongana sarà ben pulita, e cotta come quella all'Avaro, scolatela, e tagliatela in piccioli pezzi, levategli il grasso, marinatela con aceto, brodo, fette di cipolla, sale, pepe schiacciato, garofani, uno spicchio d'aglio, fusti di petrosemolo, mezza foglia di alloro, lasciatela così due ore; poi asciugatela, ponetela in una pastella, fatela friggere di bel colore, e servitela con petrosemolo fritto intorno.

Lattughella di Mongana in ogni maniera.

Orduvre = Dopo, che la lattughella di mongana sarà cotta, come si è detto di sopra, digrassata, ben pulita, ed asciugata; si può servire o intiera, o in pezzi con qualunque salsa un poco piccante, ed anche al butirro nero, con sale, e pepe schiacciato, e petrosemolo fritto intorno. A qualunque Ragù di verdura, alla Roberta, alla Mostarda, al Culì di Pomidoro, alla Salsa Ascè, alle Cipollette, alli Piselli, alli Cedrioli, in Trippa alla Romana, in piccioli Pasticcietti, in Torta, ma di queste due

ultime ne parlerò all' Articolo della Pasticcieria *Tom.IV. Cap.IV.*, come di alcune altre all'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*

Fegato di Mongana alla Militare.

Orduvre = Levate la pelle, ed i nervi a un fegato di mongana, tagliatelo in fette fine; ponete in una padella un pezzo di butirro, un poco d' olio, scalogna, ovvero cipolletta novella trita, passatela sopra il fuoco, metteteci il fegato, aggiungeteci sale, pepe schiacciato, e petrosemolo trito, fatelo cuocere al suo punto, ed osservate che sia estremamente sugoso. Servitelo colla salsa che avrà reso, e un gran sugo di limone.

Fegato di Mongana alla Veneziana.

Orduvre = Tagliate in filetti quattro, o cinque cipolle, passatele sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un poco d' olio, e fatele cuocere dolcemente senza che prendino colore. Abbiate un fegato di mongana, levategli la pelle, ed i nervi, tagliatelo in fette ben fine, e poco prima di servire ponetelo insieme con le cipolle sopra un fuoco alquanto allegro, aggiungeteci del petrosemolo trito, sale, e pepe schiacciato, fatelo cuocere al suo punto, movendolo spesso, e servitelo un poco digrassato, con due cucchiaj di culì, e un gran sugo di limone.

Fegato di Mongana alla Veronese.

Orduvre = Levate la pelle, e i nervi ad un fegato di mongana, tagliatelo in fette eguali, e non tanto sottili, abbiate una tortiera con butirro squagliato, indorate con uovo sbattuto le fette di fegato, panatele con mollica di pane grattata, fra la quale vi sia sale, pepe schiacciato,

to, petrosemolo e scalogna trita, aggiustatele sopra il butirro, e poco prima di servire ponete la tortiera sopra il fuoco, quando avranno preso colore da una parte, voltatele dall'altra, e servitele scolate dal butirro, con un gran sugo di limone, ovvero con un poco di salsa chiara piccante, o sugo di manzo rilevato con un filetto d' aceto; avvertendo che il fegato sia sugoso, e non disseccato.

Fegato di Mongana alla Momoren.

Orduvre = Quando avrete levato in nervi sotto a un fegato di mongana, piccarete tutto il di sopra di minuto lardo, marinatelo per lo spazio di un'ora con sale, pepe schiacciato, aceto, cipolla in fette, una foglia di alloro, due spicchi d' aglio, fusti di petrosemolo, mettetelo allo spiedo, e fatelo cuocere arrosto, bagnandolo spesso col grasso della leccarda, osservando, che non si disecchi, e che sia arrivato al suo punto di cottura: servitelo di un bel color d' oro, con sotto qualsivoglia salsa, che sia alquanto piccante, ovvero un Ragù di Cipollette, di Cedrioli, o Roberta, o altre.

Fegato di Mongana in Granata.

Antrè = Prendete una cazzarola della grandezza che volete fare l'Antrè, coprite tutto il di dentro di fette fine di lardo, e sopra stendeteci una rete di majale, o di mongana, guarnite tutto il fondo di schinali imbianchiti con brodo bianco, collocati a tortigliè, ed all' intorno fette di cipolle tagliate fine per anelli e imbianchite un momento all'acqua bollente. Abbiate un fegato di mongana, tagliatelo in fette fine, pestatelo nel mortajo, passatelo ad un setaccio di crino, ed

aggiungeteci lardo rapato , o panna di majale tagliata in dadini , un poco di fiore di latte , un poco di butirro squagliato , petrosemolo , scalogne , timo , basilico , il tutto trito , alloro in polvere , sale , pepe fino , e noce moscata , tre rossi d' uova crudi ; avendo attenzione , che non sia troppo grasso . Mettete la metà di questo fegato nella cazzarola sopra agli schinali , con un picciolo Ragù di animelle nel mezzo, fatto di buon gusto, che sia freddo e con poca salsa ; coprite col restante del fegato , e rivoltateci sopra la rete che resta fuori della cazzarola ; fate cuocere al forno ; quando sarà cotto , rivoltatelo sopra un coperchio di cazzarola , levate le fette di lardo , scolatelo bene dal grasso , e servitelo sopra il suo piatto , con sopra una Salsa alla Poevrada . Badate bene di romperlo nel porlo , che farete sopra il piatto . La maniera di fare la salsa vedetela alla *pag.* 70. ed il Ragù *Tom. IV. Cap. I.* Si può condire questo fegato come quello in Gattò .

Fegato di Mongana alla Momoransì .

Antrè = Levate al di sotto di un fegato di mongana i nervi , lardatelo per lungo di lardelli di lardo e prosciutto conditi con erbe fine , sale , spezie fine , e sugo di limone , che passino da una parte all' altra . Mettetelo in una cazzarola ovata giusta alla sua grandezza , con fette di lardo sotto e sopra , qualche fetta di prosciutto , di cipolla , di carota , tre scalogne , due spicchi d' aglio , un mazzetto d'erbe diverse , un pezzo di butirro , una mignonette . Vedete Condimenti nel *Tom. II.* , che il bello del fegato resti al di sotto , coprite con un foglio di carta . Fate sudare un poco con fuoco sotto e sopra , in-

di

di poneteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, consumato per metà, ed il sugo di un limone. Chiudete la cazzarola con carta, e colla di farina. Fate cuocere dolcemente per un'ora sempre con fuoco sotto e sopra. Intanto preparate la salsa, cioè, abbiate una Poevrada. Saltate in una padella sopra il fuoco, con un pezzo di butirro trè o quattro fette di fegato infarinate soltanto. Quando saranno cotte pestatele nel mortajo, stemperatele con il fondo che tirerete dal fegato, digrassato, e passato al setaccio, tornate a passare di nuovo, ed uniteci la Poevrada. Scolate ed asciugate il fegato e servitelo con sopra la detta salsa giusta di sale.

Fegato di Mongana in Gattò.

Antrè = Tritate bene un fegato di mongana, levandogli prima tutti i nervi, pelle, e fili. Passate sopra il fuoco in una cazzarola della cipolla trita con un pezzo di butirro. Sbruffateci quindi un pizzico di farina, bagnate con fior di latte, condite con sale e spezie fine. Fate bollire dolcemente un quarto d'ora. Abbiate della panna di majale, tagliatela in piccioli dadini, unitela al fegato, ed alla salsa di cipolla fredda, aggiungeteci qualche tartufo fresco trito, e che sia giusta di sale. Guarnite il di dentro di una cazzarola, giusta alla grandezza dell'Antrè, di fette di lardo, indi stendeteci una rete di majale, o di vitella, o di capretto. Versateci dentro la composizione, voltateci sopra la rete, che resta fuori della cazzarola. Fate cuocere al forno. Quando sarà cotto rivoltatelo sopra un coperchio di cazzarola, scolatelo dal grasso, levate le fette di lardo, e servitele con sot-

sotto una salsa Piccante. Vedete all' Articolo delle Salse. Potete guarnire questo Gattò come la Granata.

Fegato di Mongana in Crepina.

Antrè = Tritate bene un fegato pulito, come si è detto di sopra, con un poco di lardo e midollo di manzo. Tagliate dei piccioli dadini di lardo, di prosciutto, di tartufi freschi, ed uniteli al fegato. Abbiate una salsa, come la precedente, nella quale averete messo anche un poco di Culi. Quando sarà fredda unite tutto insieme, condite come sopra, ed aggiungeteci quattro rossi d'uova. Versate in una cazzarola guarnito il di dentro come la precedente. Fate cuocere al Forno, e servite nella medesima maniera.

Fegato di Mongana alla Pulette.

Orduvre = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, cipolla, scalogna, e petrosemolo trito; passate sopra il fuoco, aggiungeteci un fegato di mongana levata la pelle, li nervi, e tagliato in fette non molto grosse, sale, e pepe schiacciato; fate cuocere alquanto, e sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con brodo, e un bicchiere di vino bianco bollente, lasciate bollire e consumare al suo punto sopra un fuoco allegro. Prima di servire digrassate, e legate con una liason di tre rossi d'uova, e un gran sugo di limone, o di agresto.

Fegato di Mongana alla Poele.

Orduvre = Prendete un fegato di mongana, levategli la pelle, ed i nervi, lardatelo per traverso di grossi lardelli di lardo, e prosciutto conditi

diti con erbe fine , sale , pepe , e sugo di limone ; mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , una foglia di alloro , due spicchi d' aglio ; bagnate colla poele , sale , pepe schiacciato , un bicchiere di vino bianco bollente ; fate cuocere con fuoco sotto , e sopra per lo spazio di un' ora . Quando sarà cotto scolatelo dalla bresa , ponetelo nel suo piatto , e servitelo con sopra una salsa alla Purè di cipolla , o culì di Pomidoro , ovvero con una salsa Piccante , o alla Mostarda , o Agro-dolce , oppure glassarlo , e servirlo con sotto una salsa Roberta , o di Cedrioli , o di Capperi , o a qualunque Ragù , d'Olive , di Cipollette , o altro , che dipenderà dal gusto , di chi lavora , o dirigge .

Fegato di Mongana in Surprise .

Orduvre = Tritate , e passate al setaccio un fegato di mongana . Tagliate fine due , o tre cipolle , lavatele , spremetele , e passatele sopra il fuoco in una cazzarola , con un pezzo di butirro ; quando saranno quasi cotte , aggiungeteci il fegato di mongana , fatelo cuocere un poco , sbruffateci un pizzico di farina , un poco di panna di majale , tagliata in piccioli dadi , sale , spezie fine , bagnate con un bicchier di latte ; fate consumare al suo punto alquanto denso , e legate con trè o quattro rossi d'uova ; quando sarà raffreddato , tagliate de' pezzi di rete di majale , o di mongana , della grandezza che volete fare le Surprise , metteteci a ciascheduno un poco della composizione nel mezzo , involtatele , ponetele nell' uovo battuto ; panatele di mollica di pane grattata , e friggetele di un bel color d' oro . Servitele con petrosemolo fritto intorno .

Fe-

Fegato di Mongana Fritto.

Orduvre = Levate la pelle, ed i nervi ad un fegato di mongana, tagliatelo in fette non tanto fine; nel momento di servire infarinatelo, indoratelo con uovo sbattuto e friggetelo nello strutto d'un bel color d'oro; ovvero indoratelo, e panatelo, o solamente infarinatelo, e friggetelo. Quest'ultimo è la migliore maniera, e la più gustosa; osservate che il fegato di mongana in qualunque maniera sia fritto, deve essere sugoso; e servitelo con petrosemolo fritto, sale, e pepe schiacciato.

Fegato di Mongana in Salciccie.

Orduvre = Levate la pelle, e li nervi ad un fegato di mongana, tritatelo fino, aggiungeteci della panna di majale tagliata in piccioli dadini, tre o quattro cipolle trite cotte con un pezzo di butirro, sale, spezie fine, passarina, pignuoli, mostacciolo di Napoli ben pesto, un' idea di coriandoli in polvere: mescolate il tutto bene; abbiate de' budelli di majale, o di mongana, lavati e puliti, riempiteli, e finiteli come le Salciccie di majale, delle quali ne parlerò al *Tom. II. Cap. III.*

Polmone di Mongana alla Burgioese.

Orduvre = Fate quasi cuocere un polmone di mongana nel brodo, o con acqua e sale; fatelo raffreddare, tagliatelo in piccioli dadini, passatelo sul fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, uno stecco di cannella, sale, pepe; allorchè sarà ben passato, metteteci un pochino di farina, bagnate con brodo bianco, fate bol-

lire

lire dolcemente mezz' ora. Quando sarà tempo di servire, levate il mazzetto, prosciutto, e cipolla, legato con una liason di trè rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, sugo di limone, o di agresto, e petrosemolo trito imbianchito. Alcuni vi aggiungono della passerina nettata e lavata nell' acqua tiepida, e spremuta, qualche frondina di persa; ed altri degli acini di agresto tagliati in mezzo.

Rognoni di Mongana.

Orduvre = Questi si accomodano come quelli di Castrato, *Cap. IV.*

Trippa di Mongana alla Pulette.

Orduvre = Questa si può egualmente preparare, e servire come quella di manzo, alla sola riserva, che richiede minor cottura, essendo più dilicata. Per farla dunque alla Pulette; prendete una trippa di mongana ben pulita, tagliatela in pezzi, imbianchitela, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, prugnoli triti, se vi sono, una cipolla con due garofani, un mazzetto di petrosemolo con uno spicchio d'aglio due scalogne un pochino di foglia di alloro timo basilico, sale, e pepe schiacciato; passate sopra il fuoco, sbruffateci un poco di farina, bagnate con brodo bianco, fate bollire, e consumare a corta salsa, digrassate, levate il prosciutto, e mazzetto d'erbe, legate con una liason di tre rossi d'uova e fiore di latte, o brodo, e servite con sugo di limone.

Piedi di Mongana.

Orduvre = Questi si apprestano come quelli di Castrato, *Tom. II. Cap. I.*

Animelle di Mongana alla Duchessa.

Antrè = Prendete quattro belle animelle di cuore di mongana, fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, tagliategli la regaglia, imbianchitele un momento all' acqua bollente, e piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitele di nuovo, e mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, uno spicchio d' aglio, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di carota, sale, un poco di consomè, o altro brodo buono bianco; coprite con un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, se non avete altra glassa, digrassate la salsa, passatela al setaccio, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito, fatela consumare a fuoco allegro al punto di una bella glassa, glassateci le animelle, e servitele con sotto quella salsa d' Erba, o Ragù, che sarà di vostra soddisfazione; come anche con una salsa chiara, e sugo di limone.

Animelle di Mongana alla Sen-Clù.

Antrè = Allorchè le animelle di mongana saranno imbianchite, e piccate come sopra, fategli col coltello un' apertura da un lato, nella quale vi farete entrare un salpiccone composto di una, o due animelle di gola, prugnoli, tartufi, code di gamberi, fegatini di pollo, che vedrete la maniera di farlo al *To.IV.Cap.I.* cucite il buco, ovvero metteteci uno spiedino acciò non esca il salpiccone, fatele cuocere come le precedenti, glassatele, e servitele con sotto una salsa al Culì di Gamberi, oppure un Culì verde, o alla Rena. Vedete l'Articolo de' Culi, e Salse.

Animelle di Mongana all' Inglese.

Orduvre = Imbianchite, e pulite le animelle di mongana, tanto quelle di cuore, che quelle di gola, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, sale, due scalogne, passatele sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con consomè, o altro brodo bianco, fatele cuocere a picciolo fuoco. Quando saranno cotte, digrassatele, e ponetele in un' altra cazzarola, passateci dentro la salsa per setaccio, e nel momento di servire, legatele con una liason di tre rossi d' uova, fiore di latte, sugo di limone, e petrosemolo trito imbianchito. Bisogna avvertire, che tutte le salse legate in questa maniera non devono bollire, altrimenti si straccherà l'uovo. Se volete aggiungervi dei piselli, li porrete uniti all' animelle, quando le passate sopra il fuoco, e le finirete come sopra; in tal caso la cipolletta, e le scalogne le metterete dentro il mazzetto, che levarete prima di legarle, unitamente al prosciutto.

Animelle di Mongana alla Singarà.

Orduvre = Abbiate quattro, o sei animelle di mongana, imbianchitele all'acqua bollente, e pulitele bene. Prendete una cazzarola giusta per le animelle, imbutirratela, e stendeteci nel fondo quattro, o sei fette di prosciutto, grandi come le animelle; mettete le animelle sopra il prosciutto, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, copritele con una, o due fette di lardo, ed un foglio di carta; fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra, bagnandole di tempo, in tempo con un poco di biondo di mongana, o al-

altro brodo poco colorito, dovendo formarsi una glassa, come di piccioli fricandò, senza mai voltarle. Quando saranno cotte, e d' un perfetto color d' oro, servitele col prosciutto sopra, guarnite di creste di pane fritte, e ben scolate dal butirro, con sotto una Salsa al Restoran, o Biondo di mongana, o altra Salsa chiara, e sugo di limone; ovvero ponete un poco di brodo nella cazzarola delle animelle, fatelo bollire, digrassatelo, passatelo al setaccio, e servitelo con scalogna trita, e sugo di limone; ma bisogna avere attenzione al sale.

Animelle di Mongana alla Contì.

Orduvre = Prendete quattro, o sei animelle di cuore di mongana, imbianchitele all'acqua bollente, tagliategli i nervi al di sotto, e fategli al di sopra quattro, o cinque tagli col coltello di un dito di profondità, e dentro ad ogni taglio vi porrete un pochètto di farsa di Chenef. Intagliate in forma di piccioli prugnoli, delle carote gialle, de' tartufi, imbianchiti l'uno e l' altro con un poco di brodo, e sopra ad ogni taglio formerete un filo di code di gamberi cotte, un' altro di tartufi, un' altro di carote, e così di mano in mano, finchè avrete finito; fatele cuocere in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolletta con due garofani, una testa di sellero, due scalogne, un spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, sale, un poco di consomè, o altro brodo bianco, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte scolatele dalla bresa, e servitele con sotto una Sal-

Salsa chiara alla Belle vue, o al Culì di Carote. Vedete la Salsa *pag.* 90. Il Culì *pag.* 92.

Animelle di Mongana alla Senteminult.

Orduvre = Quando le animelle di mongana sasaranno cotte in una bresa, come quelle alla Duchessa, senza essere piccate, ponetele sopra un piatto, lasciatele alquanto raffreddare, copritele con una Senteminult, panatele di mollica di pane grattata fina, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitele con sotto una Salsa chiara con un poco di scalogna trita, e sugo di limone, o altra di vostro genio. Vedete la Senteminult *pag.* 20. La Salsa *pag.* 80.

Animelle di Mongana in Atelette.

Orduvre = Di queste ne parlerò all' Articolo delle Animelle di Capretto, e di Abbacchio, *Tom. II. Cap. I*

Animelle di Mongana alla Crema.

Orduvre = Allorchè le animelle di mongana saranno imbianchite, pulite, e cotte con brodo, fette di lardo, un pezzo di prosciutto, fette di cipolla, e di carota, uno spicchio d' aglio, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe schiacciato, scolatele bene dal grasso, ponetele sopra il piatto, e servitele con sopra una Salsa al fiore di latte. Potete vedere la maniera di farla alla *pag.* 85.

Animelle di Mongana al Naturale.

Orduvre = Imbianchite, e pulite bene delle animelle di mongana, mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, sale, pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, facendole dol-

dolcemente glassare come quelle alla Singarà, senza mai voltare, ponendovi di tempo in tempo un poco di brodo. Quando avranno preso un bel color d'oro, servitele, scolate dal butirro, con sotto un Biondo di mongana, o altro brodo chiaro, e sugo di limone.

Animelle di Mongana alla Giardiniera.

Orduvre = Prendete quattro, o sei animelle di cuore di mongana, imbianchitele all'acqua bollente, piccategli tutto il di sopra con prosciutto, carote, e tartufi; il prosciutto prima fatto sudare un poco in una cazzarola con un pezzo di butirro, e poi raffreddato tagliato, le carote, e li tartufi imbianchiti nel buon brodo, e poi tagliati. Piccate che saranno le animelle, mettetele a cuocere nella stessa cazzarola del prosciutto, con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, altrettanto consomè, copritele di fette di lardo, ed un foglio di carta; fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, scolatele dalla bresa, e servitele con sotto una Salsa al Sultano. La maniera di farla vedete alla *pag.* 87., ovvero passate al setaccio il fondo della salsa, aggiungeteci un poco di culì, digrassate, fate consumare al suo punto, e servitela sotto le animelle, con sugo di limone; badate bene al sale.

Animelle di Mongana alla Plusce Verte.

Orduvre = Piccate quattro belle animelle di mongana con fusti di petrosemolo, mettetele in una cazzarola con un poco di consomè, o altro brodo bianco buono, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due

ga-

garofani, uno spicchio d' aglio, due scalogne, sale, e pepe schiacciato, copritele con due, a tre fette di lardo, un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un buon pizzico di petrosemolo trito imbianchito all'acqua bollente, e ben spremuto; scolate le animelle del grasso, ponetele sul piatto, fate stringere la salsa sopra il fuoco, e servitela con sugo di limone sotto le animelle.

Animelle di Mongana all' Erbe fine.

Orduvre = Mettete in fondo di una cazzarola qualche fetta di vitella, un pezzo di prosciuto, una cipolletta con due garofani, una rametta di finocchio domestico, tartufi, o prugnoli freschi, secondo la stagione, cipolla, scalogna, petrosemolo, il tutto trito, uno spicchio d'aglio; poneteci sopra le animelle di mongana imbianchite, sale, pepe schiacciato, copritele con fette di lardo, e un foglio di carta; fate sudare con fuoco sotto, e sopra, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco. Quando saranno cotte ponetele nel piatto, che dovete servire, mettete un poco di culì nella salsa, fatela bollire un momento, digrassatela, passatela al passa brodo, e servitela, con sugo di limone, sopra le animelle. Osservate, che sia sufficiente.

Animelle di Mongana alla Trimuglic.

Orduvre = Imbianchite, e piccate di minuto lardo tutto il di sopra di quattro animelle di mongana, imbianchitele di nuovo all' acqua bollente, infi-

infilatele in uno spiedino, legate questo ad uno grande, fatele cuocere arrosto di bel colore, e servitele con sotto una Salsa chiara alla Scalogna, con sugo di limone.

Animelle di Mongana alla Reale.

Orduvre = Imbianchite all' acqua bollente quattro belle animelle di cuore di mongana, fate a ciascheduna dei tagli simili a quelli delle animelle alla Contì, e metteteci dentro la medesima farsa di Chenef. Abbiate creste di pollastro cotte per metà in un bianco, code di gamberi imbianchite, tartufi imbianchiti, e tagliati a guisa di creste di pollastro, picciole uovette nonnate imbianchite, granelletti di pollastro anche essi imbianchiti, fate un filo sopra i tagli delle animelle di code di gamberi, un' altro di creste di pollastro ritte, un' altro di olive di Spagna dissossate, imbianchite, e ripiene di un poco di farsa di Chenef, un' altro di granelletti di pollastro, un' altro di creste di tartufi, un' altro per le uovette nonnate, nel quale in vece porrete delle picciole cipolline cotte con brodo, che poi cambierete nel momento di servire con le uovette nonnate, non dovendo queste essere cotte del tutto. Quando avrete terminato di guarnire le animelle, mettetele in una cazzarola con fette di lardo, sotto, e sopra; un pezzo di prosciutto, un poco di consomè, o altro brodo buono, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d' erbe diverse, sale, e pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè saranno cotte, scolatele dalla bresa, accomodatele sul piatto, aggiustateci le uovette nonnate imbianchite, e levata

la

la picciola pelle, e servitele con sotto una Salsa al Sultano, o Salsa Chiara. Vedete pag. 87. e 79.

Animelle di Mongana alla Pompadura.

Orduvre = Prendete due tartufi mondati, e cotti con un poco di brodo, code di gamberi cotte, una carota gialla egualmente cotta, de' fusti di petrosemolo bene imbianchiti, e foglie di dragoncello imbianchite. Tirate fuori dalla loro bresa quattro belle animelle di cuore di mongana, che siano bianche, e sopra a ciascheduna fategli diversi fiori, o altro disegno colle code di gamberi, tartufi, e carote, i fusti di petrosemolo, e le foglie di dragoncello vi serviranno per formare i rami, e fogli dei fiori; quando ne avete finita una, ponetela sopra il suo piatto, che coprirete, con carta da scrivere bagnata nel brodo, ed allorchè saranno finite tutte, le servirete ben calde, con sotto una Salsa chiara, ovvero un Culì colorito.

Animelle di Mongana in Cotelette.

Orduvre = Imbianchite all' acqua bollente quattro belle animelle di mongana, tagliatele nel mezzo per traverso, e formatene due fette eguali, infilategli ad ognuna un osso di pollo, o di capretto, acciò formi la coteletta, marinatele con olio, sugo di limone, dragoncello, fusti di petrosemolo, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio, quattro scalogne tagliate in mezzo, basilico, tre fette di limone senza scorza, sale, pepe schiacciato, noce moscata. Dopo tre ore di marinada asciugatele, ungetele con butirro squagliato mescolato con rosso d'uovo, panatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere sulla gratella di un bel colore d'o-

d'oro, e servitele con sotto una Salsa alla Ravigotta chiara, o un buon Sugo di manzo alla Scalogna, e sugo di limone. Ved. *pag.* 68. *e* 98.

Animelle di Mongana in diverse maniere.

Orduvre = Allorchè le animelle di mongana saranno imbianchite, e cotte in una buona bresa, come si è detto di sopra, le potete servire con sopra qualunque Salsa, o Ragù, di Carciofi, Piselli, Sparagi, Tartufi, Prugnoli, Creste, Uovette nonnate, Granelletti, Ragù melè, Guarnite di mazzetti di verdura; a qualsivoglia Culì, o Purè, con sotto ogni Salsa d'Erba, piccate, o semplicemente glassate; tramezzate ancora con grandi creste, o filettoni di manzo allo Scarlatto. Marinate e fritte, o Indorate e panate, ovvero con una pastella, e fritte di bel colore. All'Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.* avrò occasione di parlarne ancora qualche poco.

Schinali di Mongana in diverse maniere.

Orduvre = In Italia si fa più uso degli Schinali di manzo, o di vitella, che di mongana, essendo questi più grossi, e di maggior consistenza, ed oltre che se ne fa molto consumo per le Guarnizioni de' piatti, come si dirà nel corso di quest'Opera, si preparano, e si servano anche separatamente. In molti luoghi d'Italia si vendano unitamente alla prima pelle; ma questa si taglia col coltello, e si leva; poi si mettano gli schinali nell'acqua fresca per potergli levare tutti i fili carnosi, che hanno intorno, avendo attenzione di non guastarli portando via parte dello schinale, essendo questa la sua bellezza. Ciò fatto poneteli sul fuoco con acqua fresca, e quando principieranno a bol-

bollire, tirateli indietro. Se volete servirvene per guarnizione lasciateli intieri, altrimenti tagliateli in pezzi, che li potete friggere, come i cervelli di mongana infarinati, e indorati, oppure indorati e panati; potete inoltre metterli in Salsa, o Ragù come gli Occhi di mongana; formarne de' Salpicconi in cassettine di pane, o di carta; metterli alla Crema, o alla Pulette come le Animelle di mongana; guarnirne delle Torte, e dei Pasticci, farne dei Budinetti. All' Articolo degli Antremè, e della Pasticcieria ne parlerò ancora. Gli schinali si debbano porre in opera freschissimi.

Rissole alla Scioesì.

Orduvre = Abbiate delle zinne di mongana rifredde, cotte con brodo, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, una carota, sale, e pepe sano; tagliatele in fette per traverso, e rifilatele all'intorno, mettete tra due fette un poco di farsa di Chenef, indoratele con uovo sbattuto, panatele di mollica di pane grattato, e fatele friggere di bel color d'oro. Potete anche intingerle in una pastella da frittura, friggerle egualmente, e servirle con petrosemolo fritto intorno.

Code di Mongana alla Mentenon.

Antrè = Prendete delle code di mongana la quantità, secondo il piatto, che volete fare, tagliatele corte, fatele sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, imbianchitele all'acqua bollente, e piccatele di minuto lardo, imbianchitele di nuovo, mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe, una cipolla con

due garofani, una carota, uno spicchio d'aglio, due scalogne, sale, e brodo; coprite con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, se non avete altra glassa, passate il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci le code, e servitele con sotto una Salsa agli Spinaci, *pag.* 76.

Code di Mongana alla Senteminult.

Antrè = Imbianchite le code di mongana come le precedenti, fatele cuocere con brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe, una cipolla con tre garofani, uno spicchio d' aglio, una carota, tre scalogne, sale, pepe sano; quando saranno cotte, ed un poco raffreddate, levategli l' ossa al di sotto senza rompergli il di sopra, metteteci in vece una buona farsa di Chenef, e fatele ritornare come prima; copritele con una Senteminult, panatele di mollica di pane grattata, fategli prendere un color d'oro al forno, e servitele con sotto una Salsa chiara alla Scalogna, o altra Salsa chiara di vostro genio. Potete anche dopo d' averle farsite intingerle in una pastella da frittura, ovvero indorarle, panarle, e friggerle di bel colore, oppure prima di porvi la Senteminult, ungerle con butirro squagliato, mescolato con rosso d' uovo, sale, e pepe schiacciato, panarle con mollica di pane, fargli prendere un bel color sulla gratella, e servirle colla salsa suddetta. La Senteminult *pag.* 20.

Code di Mongana in diverse maniere.

Antrè = Quando le code di mongana saranno ben sgorgate nell' acqua vicino al fuoco, imbianchite all' acqua bollente, e cotte in una bresa come alla Mentenon, le potete servire come vi aggrada; cioè glassate al Naturale con sotto una Salsa d' Erba, in Hoscepot, a qualunque Salsa, o Ragù, alli Cavoli, ad ogni Purè. All' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*, avrò occasione di parlarne di nuovo.

Tenerumi di Mongana all' Olandese.

Antrè = Levate ad un petto di mongana la copertina carnosa, tagliate le ossa delle coste alla giuntura, e tagliate i tenerumi in fette per traverso ben larghe; fatele sgorgare nell' acqua vicino al fuoco, cambiategliela due, o tre volte, imbianchiteli all' acqua bollente, passateli alla fresca, asciugateli, metteteli in una cazzarola, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe con un poco di sellero, uno spicchio d' aglio, un pezzetto di carota, una cipolla con due garofani, sale; passate sopra il fuoco, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con acqua bollente, fateli cuocere dolcemente. Quando saranno cotti, e la salsa comsumata al suo punto, digrassateli, metteteli in un' altra cazzarola, passateci dentro la salsa per setaccio, che sia giusta di sale, nel momento di servire legateli con una liason di tre, o quattro rossi d' uova, un poco di consomè, o altro brodo bianco, e sugo di limone.

Tenerumi di Mongana alla Pulette Olandese.

Antrè = Quando i tenerumi di mongana saranno tagliati, ed imbianchiti come li precedenti,

ti, passateli in una cazzarola sopra il fuoco nella stessa maniera, aggiungeteci soltanto dei prugnoli triti, o intieri, ed in luogo dell'acqua bagnateli con brodo, e un bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco; nel momento di servire digrassateli, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, legateli con una liason di tre; o quattro rossi d'uova, con un poco di fiore di latte, petrosemolo trito, imbianchito, e sugo di limone.

Tenerumi di Mongana alli Piselli fini.

Antrè = Tagliate, ed imbianchite i tenerumi, come si è detto quì sopra; passateli sul fuoco come quelli all'Olandese, con sopra mezza libra, o più di piselli fini, sbruffateci un poco di farina, bagnateli con brodo generale, fate consumare la salsa al suo punto, digrassateli, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, e legateli con una liason, come quella alla Pulette Olandese.

Tenerumi di Mongana alla Massedoeme.

Antrè = Tagliate, ed imbianchite i tenerumi di mongana come li precedenti, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, due fette di limone senza scorza, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, due fette di carota, sale, brodo quanto basti; copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotti, passate il fondo, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci i tenerumi, metteteli sopra il piatto, e serviteli con sotto un Ragù alla Massedoene, che

che troverete la maniera di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* Li potete servire ancora senza glassarli, basta che siano bianchi, con sopra il medesimo Ragù.

Tenerumi di Mongana alla Tessè.

Antrè = Quando i tenerumi di mongana saranno cotti, come quì sopra, scolateli dal grasso, aggiungete nella bresa, del restoran, o altro brodo colorito, passatela al setaccio, digrassatela, fatela consumare sul fuoco al punto di una glassa, glassateci i tenerumi, e serviteli con sotto una Salsa d'Erba, o chiara, o legata.

Tenerumi di Mongana alla Perla.

Orduvre = Allorchè i tenerumi di mongana saranno cotti, e glassati come quelli alla Tessè, lasciateli raffreddare, ed intingeteli in una pastella da frittura, ovvero indorateli con uovo sbattuto, e panateli con mollica di pane grattata; fateli friggere d'un bel color d'oro, e serviteli con petrosemolo fritto intorno. Potete inoltre, quando saranno cotti alla bresa marinarli, e friggerli come sopra. All' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*, ne parlerò ancora.

Petto di Mongana alla Barrì.

Antrè = Prendete un petto di mongana, fatelo sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, rifilatelo bene tutto all' intorno, alzategli la copertina sopra i tenerumi, e riempitelo di un salpiccone crudo, di animelle, tartufi, o prugnoli, secondo la stagione, o ambedue secchi, code di gamberi, fegatini di pollo, creste ec., che vedrete la maniera di farlo all'Articolo dei Salpicconi *Tom. IV. Cap. I.*, cucitelo intorno, imbianchitelo all'acqua bollente, fatelo raffreddare, e piccategli tutto

il

il di sopra di minuto lardo, imbianchitelo di nuovo, e mettetelo in una cazzarola ovata, con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una carota, una cipolla con due garofani, due scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di erbe diverse, poco sale, brodo, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando sarà cotto, scolate il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di Restoran, o altro brodo colorito, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare sopra un fuoco allegro, al punto di una glassa, glassateci il petto, scucitelo, levategli le coste, e servitelo con sotto una Salsa al Culì di Pomidoro, che troverete alla *pag. 92.*, o altra di vostro genio.

Petto di Mongana alla Condè.

Antrè = Mettete una buona farsa di Chenef con entro tartufi, e prugnoli triti, tramezzo la pelle carnosa, e li tenerumi del petto di mongana, cucitelo all' intorno, acciò la farsa non sorti fuori, imbianchitelo un momento all' acqua bollente; quando sarà freddo piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, fatelo cuocere allo spiedo involtato di carta unta di butirro. Quando sarà cotto, e di un bel color d'oro, levategli la carta, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, che troverete alla *pag.* 87. La farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Petto di Mongana Glassato.

Antrè = Rifilate, e fate sgorgare nell'acqua vicino al fuoco, un petto di mongana, cucitelo, e imbianchitelo all' acqua bollente, mettetelo in una cazzarola ovata, con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, una carota, due scalogne, uno spic-

spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, e brodo; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolate il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di Restoran, o altro brodo colorito, passatelo al setaccio, digrassatelo, e fatelo consumare al punto di una bella glassa, glassateci il petto di mongana, e servitelo guarnito di lattughe alla Dama Simona, con una Salsa alla Spagnuola, che troverete alla *pag.* 65. Il modo di fare le Lattughe all'Articolo dell' Erbe *Tom. IV. Cap. II.*

Petto di Mongana alla Perigord.

Antrè = Mettete un Ragù freddo di tartufi, finito di buon gusto, tramezzo la pelle, e i tenerumi di un petto di mongana, cucitelo tutto all' intorno, imbianchitelo all'acqua bollente, mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, una carota, un mazzetto d' erbe diverse, uno spicchio d' aglio, due scalogne, poco sale, brodo, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto levategli le coste, scucitelo, glassatelo come il precedente, e servitelo con sotto una Salsa alli Tartufi, che troverete alla *pag.* 89. Lo potete anche mettere a cuocere alla Genovese, con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzeto d' erbe, un poco di vino bianco bollente, fargli prendere un bel color d' oro, e servirlo con sotto la sudetta salsa.

Pet-

Petto di Mongana alla Gravina.

Antrè = Quando il petto di mongana sarà cotto in una bresa, come si è detto di sopra, mettetele in un piatto, levategli le coste, e conditelo con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato; lasciatelo alquanto raffreddare, mescolateci un rosso d'uovo, ungeteci tutto il petto, panatelo di mollica di pane grattato, e fatelo cuocere alla gratella di un bel color d'oro; servitelo con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa alla Scalogna, che troverete alla *pag.* 91., o altra di vostro genio.

Petto di Mongana all'Italiana.

Antrè = Rifilate bene un petto di mongana, tenetelo alquanto nell'acqua vicino al fuoco, cucitelo all'intorno, imbianchitelo all'acqua bollente, mettetelo in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, sale, brodo, una cipolla con due garofani, due fette di limone senza scorza, un mazzetto d'erbe con timo, basilico, e un pezzetto di foglia di alloro, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo, scucitelo, levategli le coste, ponetelo sopra il piatto, alzategli la pelle carnuta sopra i tenerumi, e rivoltatela dalla parte opposta; servitelo con sopra una Salsa picciola Italiana, che troverete alla *pag.* 74.

Petto di Mongana alla Senteminult.

Antrè = Prendete un bel petto di mongana, tenetelo alquanto nell'acqua tiepida, poscia asciugatelo bene, alzategli la copertina, farsitelo con una farsa di Chenef mescolata con butir-

tirro di gamberi, cucitelo all' intorno, imbianchitelo in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e sugo di limone; dappoi bresatelo, come alla Perigord, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto scolatelo, fatelo raffreddare, scucitelo, levategli le coste, e copritegli tutto il di sopra di una Senteminult ben fatta, panatelo con mollica di pane grattata ben fina, fategli prendere un bel color d' oro al forno, e servitelo con sotto una Salsa al Culì di Gamberi, o un Culì di Tartufi, o Prugnoli; o altro di vostro genio. Vedete l' Articolo delle Salse.

Petto di Mongana in diverse maniere.

Antrè = Per ben servire un petto di mongana, bisogna prima di tutto, come ho detto di sopra, tenerlo per qualche tempo nell'acqua vicino al fuoco, e quando diviene tiepida, cambiargliela con altra fresca, e così fare per tre, o quattro volte. Poi tanto Ripieno, come al Naturale si deve prima imbianchire all' acqua boliente, piccarlo se volete, e cuocerlo allo spiedo, o a guisa di fricandò, oppure glassarlo al naturale, ovvero cuocerlo in una bresa, e servirlo con qualunque Ragù, o Guarnizione d' Erba, o a quasivoglia Culì, Purè, o altra Salsa legata. Alla Burgioese, vale a dire cotto allesso, e servito con sugo di manzo, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone.

Cotelette di Mongana all' Artoè.

Antrè = Abbiate delle cotelette di mongana ben tagliate, e coll' osso corto, piccatele di minuto lardo, mettetele per un poco nell' acqua

qua fresca, imbianchitele all' acqua bollente; ponetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, uno spicchio d'aglio, due scalogne, un mazzetto d'erbe diverse, un poco di consomè, o altro brodo bianco, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della salsa, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci le cotelette, e servitele con sotto una Salsa d' Erba, o un picciolo Ragù, ovvero un Culì di Pomidoro, o di Piselli, o alla Rena, o di Gamberi, o come volete. Vedete le Salse, i Culì, ed i Ragù ai loro Articoli particolari.

Cotelette di Mongana in Papigliotta.

Orduvre = Tagliate bene, e coll' osso corto delle cotelette di mongana. Abbiate tartufi, prugnoli, scalogne, petrosemolo, cipolletta novella, una punta d'aglio, il tutto trito fino, mischiatele con butirro, e lardo rapato, sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Prendete della carta da scrivere, tagliatela della grandezza giusta per involtare le cotelette, come se fossero papigliotte, fategli un buco nel mezzo, acciò l' osso sorti fuori, mettete sotto, e sopra un poco della composizione suddetta, ed in mezzo la coteletta; involtate la carta tutta all' intorno, ungetele al di fuori con olio, fatele cuocere con poco fuoco, di un bel color d' oro, sopra la gratella, e servitele con tutta la carta.

Cotelette di Mongana alla Vinegrette.

Orduvre = Marinate in una cazzarola delle cotelette di mongana con un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, agresto tagliato in mezzo e levato i pepini, se sarà la stagione, una cipolla in fette, due spicchi d' aglio, quattro garofani, due fette di limone senza scorza, petrosemolo, basilico, una foglia di alloro, un poco d' aceto, un poco di brodo, sale, pepe schiacciato; fate intiepidire questa marinada sopra il fuoco, poneteci le cotelette, lasciatele marinare per lo spazio di due ore, poi scolatele, infarinatele, fatele friggere di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto intorno.

Cotelette di Mongana Panate alla Scalogna.

Orduvre = Abbiate delle cotelette di mongana tagliate come le precedenti, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, ungetele bene per tutto, panatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere alla gratella di un bel color d'oro, e servitele con sotto una Salsa alla Scalogna, che troverete alla *pag.* 91.

Cotelette di Mongana al Culì di Pomidoro.

Antrè = Tagliate tutte eguali delle cotelette di mongana, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato. Poco prima di servire fatele cuocere alla gratella di bel colore, e servitele con sotto una Salsa al Culì di Pomidoro, che troverete alla *pag.* 92.

Cotelette di Mongana all' Erbe fine.

Antrè = Fate cuocere poco prima di servire delle cotelette di mongana in Papigliotte, co-

me

me si è detto di sopra; scartatele, mettetele sopra il piatto, e servitele con sopra una Salsa alla Spagnuola, e sugo di limone; avendo la precauzione di mettere un poco più d' erbe trite nella composizione delle cotelette, e l'erbe, che resteranno nelle papigliotte levarle, e porle nella salsa. Quando è tempo dell' agresto ne potete mettere qualche acino nella salsa spaccato nel mezzo, levati i semi, ed imbianchito un momento in un poco di brodo.

Cotelette di Mongana alla Mariè.

Antrè = Imbianchite un' istante all' acqua bollente delle cotelette di mongana, ponetele in una cazzarola con due cucchiaj d'olio, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe, con basilico, timo, persa, mezza foglia d'alloro, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d'aglio, sale, pepe schiacciato; fatele sudare sopra un picciolo fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, altrettanto brodo, qualche tartufo tagliato in dadini, lasciatele finire di cuocere, digrassatele, levate il mazzetto, il prosciutto, metteteci un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, un pizzico di cerfoglio trito imbianchito all' acqua bollente, e ben spremuto, stringete sopra il fuoco, ponete le cotelette sul piatto, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone.

Cotelette di Mongana alla Tedesca.

Antrè = Lardate per traverso delle cotelette di mongana con lardelli di prosciutto, tagliati rasi al paro della carne, infarinatele; squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, poneteci

teci le cotelette ben spazzate dalla farina, con un poco di pepe schiacciato, una cipolla con due garofani, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; quando avranno preso colore da una parte, voltatele dall' altra, ed allorchè saranno divenute color d' oro, aggiungeteci un poco di biondo di mongana, o altro brodo, fatelo consumare di nuovo, che le cotelette restino come glassate; servitele ben scolate dal butirro con sotto una Salsa alli Spinaci, che troverete alla *pag.* 76. Le cotelette di mongana cotte in questa maniera si possono servire a qualunque altra Salsa, e particolarmente sono buonissime a quella di Cedrioli, e al Ragù di Fagiuoli; per servirle poi al Culì di Pomidoro, di Rape, di Pomi di terra, di Fagiuoli. Quando saranno quasi cotte vi si mette dentro il Culì, si fa bollire ancora un pochetto, si digrassa, si mettano le cotelette sul piatto, si passa la salsa al setaccio, e si serve sopra alle cotelette.

Cotelette di Mongana alla Siracca.

Antrè = Lardate le cotelette di mongana per traverso di grossi lardelli di tartufi, rifilati al paro della carne, mettetele sopra un piatto, conditele con sale, e pepe schiacciato, infarinatele, spazzatele dalla farina, e fatele cuocere come quelle alla Tedesca, colla differenza, che quando avranno preso colore d'ambe le parti, ci metterete mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco buono, ed un pochetto di brodo; fatele glassare, e nel momento di servire in luogo della Salsa agli Spinaci, servitele con sotto una Salsa alli Tartufi, che troverete alla *pag.* 89.

Co-

Cotelette di Mongana alle Cipollette.

Antrè = Fate cuocere delle cotelette di mongana in Papigliotta senza tartufi, e prugnoli triti, ma soltanto petrosemolo, scalogna, cipolletta, un pochino d' erbe d' odore, una punta d' aglio, il tutto trito fino, e mischiato come ho detto, con butirro, lardo rapato, sale, e pepe schiacciato. Quando saranno cotte, levatele dalla carta, e servitele guarnite di cipollette cotte nel consomè, o altro brodo di sostanza, e un pezzo di prosciutto, con sopra una Salsa all' Italiana rossa, ovvero con un Ragù di cipollette, che troverete all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* L' Italiana rossa alla *pag. 65.*

Cotelette di Mongana alla Barrì.

Antrè = Abbiate delle cotelette di mongana tagliate tutte eguali, e coll' osso corto, battetele alquanto per appianarle, e rifilatele all' intorno acciò restino tonde, ponete dentro a ciascheduna una cipolla di eguale grossezza, legatela intorno collo spago, che prenda la forma rotonda, con un buco da capo, imbianchitele all'acqua bollente, mettetele in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prociutto, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, due garofani, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di carota, un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, sale, pepe schiacciato, un poco di consomè, o altro brodo bianco, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra, avendo attenzione, che non passino di cottura; quando saranno cotte, tiratele fuori dalla bresa, scioglietele, levategli la cipolla, ponetele sul piatto, e nel sito dov' era la ci-

polla, ci metterete un'animella di cuore di Capretto glassata, o un Ragù melè, e le servirete con sotto un Ragù di piselli fini, e dentro l'animelle un poco di Spagnuola.

Cotelette di Mongana alli Cedrioletti.

Antrè = Tagliate delle cotelette di mongana un poco grosse, lardetele per traverso di grossi filetti di cedrioletti sotto aceto, e filetti d' alici; mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un cucchiajo d' olio, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolletta con due garofani, uno spicchio d'aglio, sale, pepe, un poco di vino bianco bollente, coprite con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, scolatele dalla bresa, mettetele sul piatto, digrassate il poco fondo, passatelo al setaccio, ponetelo in una Salsa alli cedrioletti, e servitele con sugo di limone. Per fare la salsa vedete alla *pag. 91.*

Cotelette di Mongana alla Giardiniera.

Antrè = Abbiate sei belle cotelette di mongana eguali, piccatene due di prosciutto, due di carota gialla, due di fusti di petrosemolo, fatele cuocere come quelle in fricandò, e servitele con sotto un Ragù di prugnoli freschi, che troverete all' Articolo de' Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Cotelette di Mongana in diverse maniere.

Antrè = Le cotelette di mongana, allorchè sono panate, e cotte alla gratella, si possano servire con sotto qualunque Salsa chiara. In Germania son soliti di servirle sopra le Salse d'Erbe. Quando sono cotte in Papigliotta, si possono servire con qualsivoglia Ragù, o Salsa legata. Allorchè sono

piccate, e glassate si possono egualmente servire ad ogni Guarnizione, Salsa legata, o Ragù, o Salsa d'Erba, o chiara. Quando sono cotte alla gratella senza essere panate si possono servire ad ogni Salsa come quelle piccate. Allorchè sono cotte alla Bresa si servano con quella Salsa, o Ragù, che sarà di vostro genio, e particolarmente con cipollette glassate, e Culì di Pomidoro. A qualunque sorta di mazzetti d'Erbe, con Salsa alla Spagnuola, all'Italiana rossa, al Sultano, ed altre. Vedete gli Articoli delle Salse, dei Ragù, e delle Guarnizioni.

Carrè di Mongana alla Momoransì.

Antrè = Tagliate colle coste corte un carrè di mongana, dissossategli tutto il di sotto, levate le pelli, e li nervi al filetto di sopra, piccatelo di minuto lardo, mettetelo un poco all'acqua tiepida, imbianchitelo all'acqua bollente, fatelo cuocere come le cotelette in fricandò. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il carrè di mongana, e servitelo con sotto una Salsa d'Erba, o un Culì, o un Ragù, o una Guarnizione, secondo giudicate a proposito. Vedete gli Articoli come sopra.

Carrè di Mongana alla Pocvrada.

Antrè = Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato nella farina, fette di cipolla, fette di carota, un poco di coriandoli, due spicchi d'aglio, una foglia di alloro, tre garofani, timo, basilico, pepe schiacciato, sale, petrosemolo, cipolletta novella, un bicchiere d'aceto, altret-

tan-

tanto brodo ; fate intiepidire questa marinada sopra il fuoco , e poneteci in infusione per due ore un carrè di mongana , piccato di minuto lardo come il precedente ; dopo fatelo cuocere allo spiedo di un bel color d' oro , e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che troverete alla *pag.* 70.

Carrè di Mongana alla Servante.

Antrè = Tagliate dei lardelli di lardo , conditeli con petrosemolo , scalogna , cipolletta , una punta d' aglio , prugnoli , il tutto trito , sale , pepe fino , noce moscata , sugo di limone , lardateci tutto il filetto di un carrè di mongana , al quale avrete già levato i nervi , le pelli , e tagliato , e dissossato come il precedente , conditelo con sale, e pepe , infarinatelo . Prendete una cazzarola ovata , poneteci un pezzo di butirro , fatelo squagliare sopra il fuoco , metteteci dentro il carrè ben spazzato dalla farina , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , copritelo con un foglio di carta , fatele cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; quando avrà preso un bel color d' oro , aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , un poco di consomè , o altro brodo bianco , fatelo glassare , e servitelo con sotto una Salsa all'Indivia , che troverete la maniera di farla alla *pag.* 76. Se non volete servirci detta Salsa , aggiungete un poco di culì di mongana , o altro culì nella cazzarola , dove ha cotto il carrè , fatelo bollire un momento , digrassatelo , passatelo al setaccio , e servitelo sopra il carrè , con sugo di limone .

Carrè di Mongana all' Inglese.

Antrè = Lardate un carrè di mongana come il precedente, ponete una, o due fette di lardo sopra il filetto, infilatelo a uno spiedino, legate questo ad uno grande, incartatelo, e fatelo cuocere arrosto; quando sarà vicino alla totale cottura scartatelo, levategli il lardo, mescolate un rosso d' uovo, con un poco di grasso della leccarda, ungeteci bene il carrè, panatelo di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa all' Inglese, che troverete la maniera di farla alla *pag.* 73., ovvero all' Olandese *pag.* 74.

Carrè di Mongana in Crepina.

Antrè = Dissossate un carrè di mongana, tagliategli l'ossa delle coste corte, e al filetto di sopra levategli tutte le pelli, e i nervi; lardatelo per lungo di lardelli di lardo conditi, come li precedenti, ponete sopra il filetto del butirro maneggiato con erbe fine, sale, pepe schiacciato, involtatelo con una rete di majale, o di mongana, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto coperto di carta; quando sarà cotto, levategli la carta, ungetelo con rosso d' uovo mescolato con butirro squagliato, e panatelo di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa al Culì di Carote, che troverete alla *pag.* 92.

Carrè di Mongana alla Perigord.

Antrè = Dissossate, tagliate le coste corte, e levate le pelli, ed i nervi ad un carrè di mongana, piccategli tutto il filetto, la metà di tartufi, e la metà di prosciutto, mettetelo a cuocere come un fricandò, con mezzo bicchiere di vino di Sciampa-

pagna consumato per metà, o altro vino bianco, quando sarà cotto, formate una glassa leggiera, quanto per dargli il lustro col fondo della bresa; glassateci il filetto, e servitelo con sotto un Salsa alli Tartufi, che potete vedere alla *pag.* 89.

Carré di Mongana alla Contì.

Antré = Quando avrete appropriato un carrè di mongana, fategli dei tagli per traverso sopra il filetto di distanza di un dito l' uno dall' altro, poco profondi, ponete in ciascheduno di detti tagli un poco di farsa di Chenef, e sopra metteteci, in uno, un filo di code di gamberi cotti e mondati, in un' altro un filo di creste di pollastro mezze cotte in un bianco, in un'altro un filo di tartufi imbianchiti ed intagliati, oppure di prugnoli, in un' altro un filo d'olive di Spagna dissossate e ripiene, e così continuate fino a tutto, che tutti i tagli saranno pieni; mettete il carrè in una cazzarola ovata con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, due scalogne, uno spicchio d' aglio, un pezzo di carota, un mazzetto d' erbe diverse, sale, pepe sano, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, brodo quanto basti, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolatelo dalla bresa, e servitelo con sotto un Culì, o un Ragù melè, o altra Salsa di vostro piacere. I Ragù potete vederli nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse dalla *pag.* 64. fino a 98.

Noce di Mongana in Fricandò.

Antrè = Levate tutte le pelli, e i nervi ad una noce di mongana, battetela alquanto tramezzo un panno bagnato per renderla eguale, pie-

piccatela di minuto lardo , fatela imbianchire un momento all'acqua bollente , mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto , e sopra , un pezzo di prosciutto , una cipolla con due garofani , un pezzo di carota , un mazzetto d' erbe , due scalogne , uno spicchio d'aglio , poco sale , brodo ; copritela con un foglio di carta , fatela cuocere con fuoco sotto , e sopra ; quando sarà cotta , passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , aggiungeteci un poco di restoran , o altro brodo alquanto colorito , fatelo consumare al punto di una glassa color d' oro , glassateci la noce di mongana , e servitela con sotto una Salsa d' Erba , o altra di vostro genio , ovvero una Salsa Russia alla Ropesce .

Noce di Mongana alla Sen-Clù .

Antrè = Abbiate una noce di mongana pulita , ed aggiustata come la precedente , fategli un taglio da un lato ben profondo per poterci mettere dentro un salpiccone crudo d'animelle , e tartufi , fatto di buon gusto ; cucite l'apertura , piccategli tutto il di sopra di minuto lardo , imbianchitela all' acqua bollente , fatela cuocere , come sopra , glassatela nell' istessa maniera , scucitela , e servitela con sotto una Salsa d'Erba , o un Ragù a vostra soddisfazione . La maniera di fare il Salpiccone . Vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* , e quella di fare le Salse , ed i Ragù ai loro Articoli particolari .

Noce di Mongana In-Budeaux .

Antrè = Prendete una bella noce di mongana , lasciatela nell' essere suo naturale , levategli il budello , e l' osso , della natica : alcuni ve lo lasciano , battetela alquanto per appia-

nar-

starla , lardatela al di sotto di grossi lardelli di prosciutto conditi come il solito , scoprite ed appareggiate bene col coltello il poco di magro al di sopra , piccatelo di minuto lardo , lasciategli tutto il grasso della zinna ; fatela cuocere come un fricandò , e glassategli nella stessa maniera tutta la parte di sopra piccata e non piccata . Servitela con sotto una Salsa d'Erba , o un Ragù alla Massedoene , o altro Ragù , o una Guarnizione , il tutto a vostra scelta . Vedete le Salse , i Ragù , e le Guarnizioni ai loro Articoli particolari .

Noce di Mongana alla Burgioese .

Antré = Abbiate una noce di mongana , lasciatela come si trova , levategli il budello , e l'osso della natica , battetela alquanto , lardatela per lungo di lardelli di lardo e prosciutto conditi , imbianchitela un momento all' acqua bollente , mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra , un pezzo di prosciutto , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , una cipolla con due garofani , due scalogne , un pezzo di carota , un mazzetto d'erbe diverse , uno spicchio d'aglio , poco sale , brodo ; coprite con un foglio di carta , fate cuocere con fuoco sotto , e sopra . Quando sarà cotta passate al setaccio il fondo della bresa , digrassatelo , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci bene il di sopra della noce , e servitela con sotto una Salsa alli Cedrioli , che troverete alla *pag. 76.* , ovvero qualcun' altra .

Noce di Mongana alla Militare .

Antré = Abbiate una noce di mongana come la precedente , battetela un poco , lardatela al di

di sotto di lardelli di prosciutto, e piccategli di minuto lardo il magro scoperto, che si ritrova al di sopra; imbianchitela un momento all' acqua bollente, mettetela in una cazzarola, bresatela come l'altra, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Allorchè sarà cotta, glassatela come un fricandò, e servitela con sotto una Salsa d' Erba, o Purè, o Culì, o Ragù, o altra di vostro genio.

Noce di Mongana al Sultano.

Antrè = Lardate una noce di mongana senza levargli niente, come quella alla Burgioese, di lardelli di lardo, prosciutto, e cedrioletti sotto aceto, mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro, fatela rinvenire sopra il fuoco con sugo di limone, bagnate con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato, o altro vino bianco, brodo, una cipolla con due garofani, un pezzo di carota, uno spicchio d'aglio, due scalogne, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe con un poco di basilico; copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta passate la salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra della noce, e servitela con sotto una Salsa al Sultano, che troverete alla *pag.* 87.

Noce di Mongana alla Tedesca.

Antrè = Lardate una noce, senza levargli niente, di lardelli di prosciutto, condite i lardelli, e la noce di sale, e pepe, infarinatela, e mettetela in una cazzarola con un pezzo di butirro squagliato, e ben caldo, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, tre scalogne; copritela

con

con un foglio di carta , fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto , e sopra ; voltandola di tanto in tanto, acciò prenda un bel color d'oro, aggiungeteci un pochetto di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , e di brodo . Allorchè sarà cotta , e ben glassata , ponetela sopra il piatto , scolate il butirro dalla cazzarola , metteteci dentro un poco di fiore di latte , e culì , fategli fare un bollo , digrassate questa Salsa , passatela al setaccio , che sia di color d' oro , sufficientemente legata , e servitela sotto la noce .

Noce di Mongana alla Fermiere .

Antrè = Appareggiate bene una noce di mongana , levategli il budello , l'osso della natica , ed un poco di grasso superfluo, battetela alquanto , piccatela al di sotto di minuto lardo , fatela cuocere come un fricandò ; e servitela glassata di un bel color d' oro , sopra una Salsa d' Erba , o Culì , o Ragù , o Guarnizione , di vostro genio .

Granadine di Mongana alla Giardiniera .

Antré = Tagliate una bella noce di mongana in quattro fette tutte eguali della grossezza di un buon dito , rifilatele all' intorno , e piccatele una di tartufi , un' altra di carota gialla , un' altra di prosciutto , un' altra di fusti di petrosemolo ; imbianchitele un momento all' acqua bollente , fatele cuocere come se fossero piccioli fricandò , grassatele leggieramente col loro fondo passato al setaccio , digrassato , e consumato al punto di una glassa leggiera, quanto per dargli il lustro , e servitele con sotto una Salsa alli Tartufi , o un Ragù di prugnoli freschi . La Salsa la troverete alla *pag.* 89. , ed il Ragù di prugnoli nel *Tom. IV. Cap. I.* *Gra-*

Granadine di Mongana alla Duchessa.

Antré = Levate le pelli, e i nervi, come sopra ad una noce di mongana, tagliatela in quattro fette di eguale grandezza, e grossezza, piccatele di minuto lardo, imbianchitele un momento all' acqua bollente, fatele cuocere come il fricandò, glassatele nella stessa maniera, e servitele con sotto una Salsa d' Erba, o altra di vostro genio.

Granadine di Mongana alla Sen-Clù.

Antré = Quando le granadine saranno piccate, come le precedenti, abbiate un Ragù di prugnoli, di animelle, o di tartufi, o qualunque altro crudo; mettetene una porzione sopra le granadine dalla parte non piccata, cucitele tutte all' intorno, che formino come un grosso pomo: allorchè saranno finite, imbianchitele all' acqua bollente, e fatele cuocere come il fricandò. Quando saranno cotte, fate consumare la glassa come il solito, metteteci dentro le granadine col lardo al di sotto, scucitele al di sopra, glassatele di un bel color d' oro sopra la cenere calda, e servitele con sotto una Salsa alla Rena, o altra. Il modo di fare la Salsa lo troverete alla *pag.95.*, e quello di fare i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Granada di piccioli Fricandò.

Antrè = Prendete una cazzarola secondo l' Antrè, che volete fare, copritela tutta al di dentro di fette di lardo, che non sopraπponghino una coll' altra, fateci un lavoro nel fondo di una stella, o altro disegno, con tartufi, code di gamberi, carota gialla, rapa, il tutto imbianchito all' acqua bollente, o brodo: aggiusta-

stateci sopra quattro, o cinque piccioli fricandò crudi, che prendino tutto l'intorno della cazzarola, e tramezzo ci metterete in uno due gamberi cotti, e mondati, in un' altro due piedi di lattuga imbianchita all' acqua bollente, e ben spremuta; condite di sale, pepe schiacciato, e sugo di limone; coprite tutto all' intorno di un dito, e più di farsa di Chenef, che non sia molto delicata, poneteci nel mezzo un Ragù d' animelle rifreddo, e con poca salsa, coprite con farsa di Chenef sino all' orlo della cazzarola, indorate il di sopra con uovo sbattuto, fatela cuocere ad un forno temperato. Quando sarà cotta, rivoltatela sopra un coperchio, con diligenza acciò non si rompa, fategli scolare il grasso, alzate la cazzarola, levate il lardo, ponetela sopra il piatto, glassatela di un bel color d' oro, e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola. Vedete alla *pag. 65.* Il Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Granadine di Mongana alla Principessa.

Antrè = Quando avrete levati i nervi, e le pelli ad una noce di mongana, tagliatela in fette per lungo della larghezza di tre dita, e della grossezza di uno; piccategli di minuto lardo come piccioli fricandò, lo spazio della terza parte, stendeteci sopra dalla parte non piccata una buona farsa di Chenef delicata, involtatele a guisa di ruladine, che la parte piccata resti al di fuori, infilatele ad uno spiedino, legatelo ad uno grande, copritele di carta, fatele cuocere arrosto di un bel color d' oro, e servitele con sotto una Salsa alla Principessa. Vedete la maniera di farla alla *pag. 95.*

Ruladine di Mongana.

Antré = Queste si apprestano esattamente come vengono descritte al Capitolo della Pollerìa. Vedete Filetti mignoni in Ruladine, *Tom. II. Cap. III.*

Escaloppe di Mongana alla Barrì.

Orduvre = Tagliate in fettine assai fine una noce di mongana, o parte di essa, battetele bene tramezzo un panno bagnato. Mettete in una cazzarola un pezzo di butirro, fatelo squagliare sopra il fuoco, con un pezzo di prosciutto, poneteci dentro una, o due per volta le fette di mongana, conditele con sale, e pepe schiacciato; quando divengono bianche tiratele indietro da una parte della cazzarola, mettendole una sopra all' altra; alla fine aggiungete nel butirro; dei tartufi tagliati in fette, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna consumato per metà, o altro vino bianco, scalogna, petrosemolo, e un pochetto di persa, il tutto trito; bagnatele con culì quanto basti, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere dolcemente, e consumare la salsa al suo punto, digrassatela, accomodate l' escaloppe sul piatto, e serviteci sopra la salsa con sugo di limone, e crostini di mollica di pane fritti nel butirro all' intorno.

Escaloppe di Mongana alla Riscelieù.

Orduvre = Tagliate una noce di mongana in fette fine, e battetele come sopra; prendete una cazzarola rotonda, imbutirratela nel fondo, aggiustateci sopra le fette di mongana, conditele con sale, pepe schiacciato, noce moscata, fette di tartufi, scalogne e petrosomolo trito, una punta d' aglio, ponete sopra il fuoco; quando

sa-

saranno imbianchite da una parte , voltatele dall' altra bagnatele con un bicchiere di vino del Reno consumato per metà , o altro vino bianco , e culì di prosciutto , mettetele in una picciola cazzarola bene accomodate , versateci sopra la salsa , copritele con un foglio di carta , fatele cuocere dolcemente , e consumare al suo punto , digrassatele , guarnite il bordo del piatto di cavoli fiori cotti in un bianco , aggiustateci nel mezzo d' escaloppe , e serviteci sopra la salsa con sugo di limone .

Escaloppe di Mongana in Bignè .

Orduvre = Quando avrete tagliato l' escaloppe come le precedenti , e ben battute , marinatele , con brodo freddo , aceto , fette di cipolla , petrosemolo , una foglia di alloro , due spicchi d' aglio , timo , basilico , sale , pepe schiacciato . Dopo due ore di marinada asciugatele , infarinatele , indoratele con uovo sbattuto , e fatele friggere di bel colore . Potete anche intingerle in una pastella da frittura , ovvero indorarle , e panarle con mollica di pane grattata , friggerle egualmente , e servirle con petrosemolo fritto intorno .

Escaloppe di Mongana alla Montespà .

Antrè = Levate ad una noce di mongana tutte le pelli , e i nervi , come le precedenti , tagliatela in fette picciole e fine , battetele tramezzo un panno bagnato . Prendete una cazzarola della grandezza del piatto che volete fare , ungetela di butirro , fateci un suolo di fettine di mongana condite con poco sale , pepe schiacciato , e noce moscata , un suolo di tartufi , e fettine di prosciutto , scalogna, e petrose-

molo

molo trito, un poco d'olio, e butirro, e così suolo per suolo, finchè la cazzarola sarà quasi piena, terminando con le fettine di mongana, copritele con fette di lardo, e un foglio di carta, fatele cuocere ad un forno temperato, o con fuoco sotto, e sopra, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà. Quando saranno cotte, scolatene il grasso, rivoltate l' escaloppe sopra un coperchio di cazzarola, come un Timbalo, che sia alquanto glassato, glassatelo ancora meglio, e servitelo con sotto una Salsa picciola Italiana, che troverete alla *pag.* 74., o con qualche Guarnizione, o Ragù, o Purè, o Culì. Potete anche, se volete guarnire il fondo della cazzarola di schinali, o altra guarnizione, che rivoltandola farà un bell' effetto. Vedete le Guarnizioni, le Purè, i Culì, ed i Ragù, ai loro Articoli particolari.

Escaloppe di Mongana alla Burgioese.

Orduvre = Quando sono tagliate le fettine di mongana, battetele bene, e infarinatele. Prendete una cazzarola grande, metteteci un pezzo di butirro, fatelo squagliare con un pezzo di prosciutto, stendeteci sopra l' escaloppe infarinate, una cipolletta con due garofani, tre scalogne, sale, pepe schiacciato, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando avranno preso colore da una parte, voltatele dall' altra, metteteci un poco di vino bianco consumato, fatelo consumare di nuovo, e bagnatele con brodo, o sugo di pomidoro; allorchè saranno cotte, e con poca salsa digrassatele, e servitele con sugo di limone, se non v'è quello di pomidoro. Es-

Escaloppe di Mongana alla Pulette.

Orduvre = Tagliate ad una noce di mongana tutte le pelli, e i nervi, formatene l'escaloppe ben battute come le precedenti; prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, fatelo squagliare, imbianchiteci dentro l' escaloppe, come quelle alla Barrì, terminate che saranno, sbruffateci un pizzico di farina, bagnatele con brodo bianco, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, sale, poco pepe schiacciato, un mazzetto d' erbe diverse, una dozzina di prugnoli freschi, se sarà la stagione, oppure delle fette di tartufi freschi, fatele bollire dolcemente. Quando saranno cotte, digrassatele, fatele consumare al suo punto, levate il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, legatele con una liason di tre rossi d' uova, un poco di consomè, o altro brodo bianco, e sugo di limone.

Filetti di Mongana alli Spinaci.

Orduvre = Li filetti mignoni di mongana sono quelli, che si trovano sotto il roguone andando verso l'ano. Questi bisogna levarli, pulirli delli nervi, e pelli, e piccarli di minuto lardo. Si possono far cuocere come piccioli fricandò, glassarli nell' istessa maniera, e servirli con sotto una Salsa alli spinaci, o a qualunque altra di vostro genio. Sono buonissimi anche cotti allo spiedo, e con sotto una Salsa un poco piccante. Ma questi filetti rare volte si levano.

Culatta di Mongana alla Lombarda.

Grosso Antré = Prendete una culatta di mongana, lardatela di lardelli di prosciutto conditi con

pe-

pepe, ed erbe fine, condite anche la mongana con sale, e pepe schiacciato. Abbiate una cazzarola con un pezzo di butirro caldo, metteteci dentro la mongana infarinata, e ben spazzata dalla farina, con un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra, e fategli prendere un bel color d'oro, aggiungeteci del culì di pomidoro. Quando sarà cotta, ponetela in un'altra cazzarola, digrassate la salsa, passatela al setaccio, mettetela insieme colla mongana, e servitela.

Culatta di Mongana in Adobbo.

Grosso Antrè = Lardate con grossi lardelli di lardo conditi una culatta di mongana, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, mezza foglia di alloro, poco sale, pepe schiacciato, brodo, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, scolate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci la culatta, e servitela con sotto un Ragù di prugnoli, o di tartufi, o una Salsa d'erba, o un Culì di vostro genio. Vedete questi Articoli.

Culatta di Mongana alla Genovese.

Grosso Antrè = Prendete una bella culatta di mongana, lardatela di lardelli di lardo e prosciutto, conditela con sale, e pepe schicciato, abbiate una cazzarola, ungetela di butirro, e

guar-

guarnite il fondo di fette di prosciutto, metteteci sopra la culatta di mongana, una cipolla con due garofani, copritela con un foglio di carta, e fatela cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra, rivoltandola di quando in quando, acciò prenda un bel color d' oro. Quando sarà cotta, e ben glassata, servitela con sotto una Salsa d' erba, o un Ragù, o un Culì. Potete, se non avete altra salsa, quando la culatta sarà mezza cotta, porre un poco di farina nella cazzarola, bagnare con brodo, farlo consumare al suo punto, digrassarlo, passarlo al setaccio, e servirlo sopra la mongana con tartufi in fette, o prugnoli, qualora sia la stagione.

Culatta di Mongana al Sugo.

Grosso Antrè = Lardate con lardelli di lardo conditi una culatta di mongana, mettetela a cuocere allo spiedo involtata di carta unta di butirro, o strutto, e sale. Quando sarà cotta scartatela, fategli prendere un bel color d'oro, e servitela con sotto un Sugo di manzo, o di vitella con qualche scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone. Vedetelo *pag. 98*.

Culatta di Mongana in diverse maniere.

Grosso Antrè = Quando una culatta di mongana sarà cotta, come in Adobbo, e glassata nella stessa maniera, la potete servire con sotto qualunque Salsa legata, ovvero un Culì di vostro genio, Ragù, Salsa d' erba, Puiè, Guarnizione, o altro come credete. La potete anche servire alla Senteminult come il petto di mongana *pag. 192*.

Lombo di Mongana alla Chinesec.

Grosso Antrè = Prendete un lombo di mongana, aggiustatelo propriamente, e cucitelo. Fate bollire quattro fogliette di latte con un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, un picciolo pugno di coriandoli, uno stecco di cannella, tre garofani, poco sale. Quando avrà bollito un quarto d' ora, passatelo al setaccio, lasciatelo alquanto raffreddare, metteteci in infusione il lombo di mongana per lo spazio di quattr'ore; dopo infilatelo allo spiedo, e fatelo cuocere dolcemente arrosto, bagnandolo molto spesso col suo latte, finchè sia cotto, e se lo abbia tutto imbevuto. Allora ponete un pezzo di butirro nella leccarda, ungeteci la mongana, fategli prendere un bel color dorato, e servitelo con sotto una Salsa alla Chinesec, che trovarete alla *pag.* 77.

Lombo di Mongana alla Nonette.

Grosso Antrè = Quando avrete bene aggiustato, e cucito un lombo di mongana, infilatelo allo spiedo, involtatelo con carta imbutirrata, e sale; fatelo cuocere arrosto di un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Nonette, che trovarete la maniera di farla alla *pag.* 86.

Lombo di Mongana alla Sassone.

Grosso Antré = Appropriate bene, e cucite un lombo di mongana, piccategli di minuto lardo tutto il filetto di sopra, e fatelo cuocere allo spiedo come il precedente. Allorchè sarà quasi cotto, scartatelo, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Sassone, che trovarete alla *pag.* 75.

Lombo di Mongana al Seladone.

Grosso Antrè = Prendete un lombo di mongana, aggiustatelo come per arrosto, infilatelo allo spiedo, copritegli il filetto di sopra con fette di lardo, incartatelo come quello alla Nonnette, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotto, scartatelo, levategli il lardo, panatelo di mollica di pane grattato fino, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al Seladone, che trovarete alla *pag.* 71.

Quarto di Mongana alla Reale.

Rilievo = Lardate di lardelli di lardo conditi, tutto il magro del quarto di mongana, legatelo, e ponetelo in una braciera con fette di lardo, e di prosciutto sotto, e sopra, qualche fetta di manzo, o di vitella, due cipolle con quattro garofani, un mazzetto d'erbe diverse, una carota, due spicchi d'aglio, quattro scalogne, una panè, poco sale, pepe sano; copritelo con due fogli di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra; quando avrà alquanto sudato, metteteci due bicchieri di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, e brodo a sufficienza, fatelo finire di cuocere. Allorchè sarà cotto, colate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di brodo colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa di color biondo, glassateci il di sopra del quarto di mongana, e servitelo con sotto una Salsa d'Erba, o altra di vostro genio.

Quarto di Mongana alla Crema.

Rilievo = Lardate con grossi lardelli di lardo conditi, tutto il magro di un quarto di mon-

mongana, mettetelo in infusione nel latte, come il lombo alla Chinesec, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, e bagnatelo spesso col suo latte, finitelo come l'altro di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al fiore di latte, che trovarete alla *pag.* 85.

Quarto di Mongana al Sultano.

Rilievo = Piccate di minuto lardo il filetto di sopra del lombo di mongana, e lardategli di lardelli di prosciutto conditi il magro della coscia, infilatelo allo spiedo, involtatelo di carta con butirro, e sale, fatelo cuocere arrosto di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al Sultano, che trovarete alla *pag.* 87.

Quarto di Mongana alla Senteminult.

Rilievo = Allorchè il quarto di mongana sarà lardato di grossi lardelli di lardo, e prosciutto, e cotto come quello alla Reale, scolate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una salsa, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di fiore di latte, quattro, o cinque rossi d'uova; fate stringere sopra il fuoco; stendete questa salsa, che sia sufficientemente legata, e giusta di sale, sopra il quarto di mongana, panatelo di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color d'oro al forno, e servitelo con sotto un buon Sugo di manzo, o di vitella, con un filetto d'aceto di dragoncello. Osservate che il fondo della bresa non sia salato, allorchè sarà consumato per la Salsa alla senteminult.

Quarto di Mongana alla Duchessa.

Rilievo = Piccate di minuto lardo tutto il di sopra di un quarto di mongana; ovvero il solo filetto, e la coscia lardatela di lardelli di prosciutto conditi, legatelo, fatelo sgorgare alquanto nell' acqua fredda, imbianchitelo all' acqua bollente, mettetelo in una braciera con qualche fetta di lardo, e prosciutto sotto, e sopra, un mazzetto d' erbe diverse, due cipolle con tre garofani, due spicchi d' aglio, quattro scalogne, poco sale, pepe sano, brodo quanto basti, copritelo con fogli di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, scolate il fondo, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa, glassateci il di sopra piccato, e servitelo con sotto una Salsa di spinaci, o altr' erba, o Culì, o Ragù di vostro genio. Vedete le Salse, i Culì, ed i Ragù ai loro Articoli particolari.

Quarto di Mongana allo Scevruglie.

Rilievo = Lardate di lardelli di lardo conditi il di sotto della coscia di un quarto di mongana, e piccategli di minuto lardo tutto il di sopra unito al filetto, fatelo marinare per sei, o sette ore con brodo freddo, aceto, fette di cipolla, scalogne, coriandoli, quattro spicchi d' aglio, petrosemolo, timo, basilico, due foglie di alloro, fette di carote, di panè, sale, pepe sano, garofani. Infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto di un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa Piccante, che troverete alla *pag.* 87. Potete servire nello stesso modo un Carrè, una Spalla di Mongana ec.

Quar-

Quarto di Mongana all' Inglese.

Rilievo = Lardate di lardelli di lardo conditi la coscia, ed il filetto di un quarto di mongana, infilatelo allo spiedo, incartatelo, e fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, scartatelo, ungetelo con butirro squagliato mescolato con rossi d' uova, panatelo di mollica di pane, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto un Ragù di Pomi di terra, che trovarete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Quarto di Mongana alla Burgioese.

Rilievo = Prendete un quarto di mongana infrollito, e di buona qualità; infilatelo allo spiedo, incartatelo di carta untata di strutto, e sale, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà quasi cotto, levate la carta, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa al sugo di pomidoro, o un Sugo di manzo con quattro scalogne trite, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone.

Quarto di Mongana in diverse maniere.

Rilievo = Piccate il filetto di minuto lardo, e la coscia lardatela di lardelli di lardo, e prosciutto conditi, infilatelo allo spiedo, involtate di carta il filetto piccato, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto, panate come sopra la coscia di mollica di pane grattato fino, scartate il filetto, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa al Porchetto; ovvero non lo panate, e servitelo con sotto qualsivoglia Ragù, o Culì, o Salsa d' erba, o quello che credete a proposito. La Salsa al Porchetto la trovarete alla *pag.* 70.

Spalla di Mongana alla Sen-Clù.

Grosso Antrè = Prendete una bella spalla di mongana, dissossatela tutta, avendo attenzione di non rompere la pelle, alla riserva del manico che tagliarete corto. Prendete un poco della sua carne, e fatene una farsa di Chenef, farsiteci la spalla, e metteteci nel mezzo un Ragù d' animelle e tartufi rifreddo, e con poca salsa, cucitela tutta all' intorno come una palla, imbianchitela un momento all' acqua bollente, fatela raffreddare, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, imbianchitela di nuovo, mettetela in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, una carota, quattro scalogne, uno spicchio d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, poco sale, pepe sano, brodo, copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, passate il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una bella glassa, glassateci la spalla, scucitela, e servitela con sotto un Ragù di tartufi, o di prugnoli, o una Salsa d' erba, o alla Spagnuola, o altra di vostro genio. Vedete i Ragù, e la Farsa, *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse dalla *pag. 64.*, fino a 98.

Spalla di Mongana Glassata.

Grosso Antrè = Dissossate una spalla di mongana, come la precedente, riempitela di un Salpiccone crudo tagliato un poco grosso, e ben condito, cucitela all' intorno, fatela cuocere come quella alla Sen-Clù, glassatela nella stessa maniera, e servitela con sotto una Salsa all'

Indi-

Indivia, o alli Spinaci, ovvero un Ragù, o Culì di vostra soddisfazione. Vedete il Salpiccone, *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse, i Culì, ed i Ragù ai loro Articoli particolari.

Spalla di Mongana alla Tedesca.

Grosso Antrè = Dissossate una spalla di mongana, come si è detto di sopra, lardatela di lardelli di prosciutto conditi, cucitela all' intorno come una borsa, marinatela in una cazzarola con brodo, un poco d'aceto, fette di cipolla, due spicchi d'aglio, due foglie di alloro, timo, basilico, petrosemolo, sale, pepe schiacciato, fette di limone senza scorza, un poco d' olio, un pezzo di butirro, fatela intiepidire sopra il fuoco. Dopo tre ore di marinada infilatela allo spiedo, fatela cuocere arrosto, bagnandola col proprio condimento. Quando sarà cotta, e di un bel color d'oro, servitela con sotto una Salsa alla Tedesca, che trovarete alla *pag.* 73.

Spalla di Mongana alla Spagnuola.

Grosso Antrè = Lardate di grossi lardelli di lardo una spalla di mongana, tagliategli l' osso corto, mettetela in una braciera con un pezzo di butirro, due bicchieri di vino di Spagna bianco consumato per metà, o altro vino bianco, uno di brodo, mezzo bicchiere d'aceto bollente, un mazzetto d' erbe diverse, tre scalogne, fette di cipolla, tre garofani, un pezzo di prosciutto, sale, e pepe schiacciato. Quando avrà preso sapore sopra la cenere calda per lo spazio di un' ora, infilatela allo spiedo, fatela cuocere arrosto, e bagnatela colla sua marinada. Allorchè sarà cotta, e di bel colore, servitela

la con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete alla *pag. 65.*

Spalla di Mongana alla Poèvrada.

Grosso Antrè = Prendete una spalla di mongana, tagliategli l' osso corto, infilatela allo spiedo, incartatela, fatela cuocere arrosto, e servitela di bel colore, con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete alla *pag. 70.*

Spalla di Mongana alla Scalogna.

Grosso Antrè = Abbiate una spalla di mongana stagionata, tagliategli l' osso corto, infilatela allo spiedo, fatela cuocere arrosto senza incartarla, e servitela di un bel colore, con sotto una Salsa alla scalogna, che trovarete alla *pag. 91.*

Spalla di Mongana alla Burgioese.

Grosso Antrè = Tagliate l' osso corto ad una spalla di mongana, tenetela un poco nell' acqua vicino al fuoco, acciò divenga bianca, imbianchitela un momento all' acqua bollente, passatela alla fresca, mettetela in una cazzarola con un pezzo di presciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, poco sale, brodo, fatela cuocere dolcemente coperta con un foglio di carta. Quando sarà cotta, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci la spalla, e servitela con sotto una Salsa d' erba, o altra di vostro genio.

Polpette di Mongana.

Orduvre = Le polpette di mongana, come tutte le altre sì di Pollo, che di Vitella, Manzo ec., le troverete all' Articolo delle Farse, *Tom. IV. Cap. I.*

Si

Si è inserito nel presente Tomo un Capitolo Quarto, contenente il Castrato, e ciò per dare all' Opera una più Regolare distribuzione, attese le voluminose aggiunte, che vi sono state fatte.

CAPITOLO QUARTO.

Del Castrato.

Cognizioni del Castrato.

Questo animale porta il nome di agnello ne' primi cinque o sei mesi di sua vita, e prende quello di castrato (*Mouton*), dopo che ha sofferto questa operazione. Si castra l' agnello, onde impedire, che divenga ariete, ed affinchè s' ingrassi, rimanga tenero, e la sua carne acquisti quella delicatezza e sapore piacevole, che lo rende tanto stimata presso molti popoli dell' Europa.

Quanto al modo di castrare l'agnello. Vedetelo nel *Tom. II. Cap. I.*

La carne del castrato nutrisce molto, somministra un buono e salubre alimento, e si digerisce con facilità. Conviene in tutti i tempi, ma più l' Inverno, che in ogni altra stagione. Siccome la carne di questo animale è temperata, tenera, carica di molte parti oleose, e balsamiche, e di molto sale volatile, onde viene ricercata, e servita sulle migliori, e più delicate mense.

Il castrato dev' essere giovane di un' anno, o poco più, nutrito di buoni alimenti, pa-

sco-

scolato in colline d' erbe odorifere ed aromatiche , e cresciuto in aria pura e serena . I migliori castrati , e li più stimati sono quelli delle parti di Perugia , di Urbino , e di alcune Città della Toscana . In Roma ne' mesi di Gennajo , di Febrajo , e di Marzo ne abbiamo degli eccellenti , che ci vengono recati da Ascoli , e dalle nostre vicine montagne .

Nulladimeno in Italia si scarseggia moltissimo di buoni castrati , e la loro carne non è generalmente stimata , a motivo che ordinariamente ha un sapore di becco , o di lana dissaggradevole ; locchè non è così in Francia , in Inghilterra , nella Germania , ed in tutti i Paesi del Nord , ove i castrati sono in molto pregio per l' ottimo , ed esquisito sapore della loro carne .

Il Popolo di Roma peraltro , e parte della Nobiltà non fa molt' uso della carne di castrato , come lo stesso è in Napoli, ed altre Città d'Italia, benchè venga ricercato , e mangiato volontieri dagli altri , e specialmente da' Forastieri , essendo il castrato , allorchè è di buona qualità , e ben preparato un delicato cibo .

Si deve scegliere giovane , mediocremente grasso , di carne oscura , di coscia corta , e di nervo fino , e sopra tutto , che non abbia il sapore di becco , o di lana . Le parti , che s'impiegano nella Cucina sono il cervello , la lingua , i rognoni , i piedi , la coda , il cosciotto , la sella , il quarto di dietro , la spalla , il carrè , il petto , il filetto , l'armone , il collo . Il Quarto di dietro , ed il Carrè , sono i pezzi migliori , e li più stimati .

Lin-

Lingue di Castrato.

Orduvre = Queste si accomodano, e si servono come quelle di agnello, onde ne parlerò all'Articolo dell' agnello, *Tom. II. Cap. I.*

Piedi di Castrato.

Orduvre = Li piedi di castrato si preparano e si servono esattamente come quelli di agnello. Vedete *Tomo II. Cap. I.*

Orecchie di Castrato.

Orduvre = Ancora queste si apprestano, e si servono nella stessa maniera, che quelle di mongana, onde potete vedere dalla *pag.* 155. sino al 158.

Code di Castrato.

Antrè = Vedete il Capitolo dell' agnello *Tomo II. Cap. I.*, preparandosi tanto le une, che le altre nel medesimo modo, onde evitare le ripetizioni.

Carrè di Castrato in Fricandò.

Antrè = Levate le ossa al di sotto del filetto del carrè di castrato, tagliategli le coste corte, e pulitelo al di sopra di tutte le pelli, e nervi; piccatelo di minuto lardo; mettetelo in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un pezzo di carota, un mazzetto di erbe diverse, uno spicchio d' aglio, due scalogne, brodo, poco sale, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate il fondo della bresa al sesaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo poco colorito, fatelo consumare al punto di una bella glassa, metteteci dentro il carrè col lardo al di sotto, glas-

glassatelo di un bel color d' oro sopra la cenere calda, e servitelo con sotto una Salsa di spinaci, o di altr' Erba. Se volete servirlo al naturale, ponete un poco di culì nella cazzarola, fatelo scaldare, acciò prenda il gusto della glassa, passatelo al setaccio, e servitelo sotto il carrè con sugo di limone, ma badate al sale. La Salsa di spinaci la trovarete alla *pag. 76.*

Carrè di Castrato alla Lombarda.

Antrè = Dissossate, tagliate le coste corte, e levate tutti i nervi, e le pelli ad un carrè di castrato, lardategli di lardelli di lardo, e prosciutto tutto il filetto di sopra, conditi con cipolla, petrosemolo, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trite, persa, basilico, alloro in polvere, e pepe schiacciato. Prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, fatelo squagliare, condite il carrè di sale e pepe schiacciato, infarinatelo, ponetelo dentro la cazzarola con un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, copritelo con due fette di lardo, un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando avrà preso un bel color d' oro, bagnatelo con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, ribagnatelo con tanto culì, quanto vi basti per la Salsa; allorchè sarà cotto ponetelo sul piatto, guarnitelo di mazzetti d' Indivia cotti in una bresa, come si dirà all'Articolo dell'Erbe, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, e servitela giusta di sale sopra il carrè, e li mazzetti. E' molto buono il carrè di castrato cotto in questa maniera, con sotto una Ragù di fagiuoli, oppure un Culì di Pomi di terra. Vedete

te il Ragù nel *Tom. IV. Capitolo I.* , e la Salsa alla *pag.* 75.

Carrè di Castrato al Reverendo .

Antrè = Aggiustate, rifilate, e lardate un carrè di castrato come il precedente, coll'aggiungervi qualche lardello di filetto d' alice. Mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un poco di brodo, poco sale, e un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente; copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, aggiungeteci un poco di culì, fatela consumare al suo punto, e servitela sopra il carrè, con sugo di limone.

Carrè di Castrato alla Burgioese .

Antrè = Quando avrete aggiustato, e tagliate le coste corte ad un carrè di castrato, lardatelo di lardelli di prosciutto, mettetelo a cuocere con brodo, mezzo bicchiere di vino bianco bollente, una cipolla con due garofani, un mazzetto d' erbe, un pezzo di carota, due scalogne, uno spicchio d' aglio, sale, pepe schiacciato. Quando cede sotto il dito, sarà segno, che è giunto al suo punto di cottura: servitelo con sopra sale, pepe schiacciato, e con sotto un Sugo di manzo, o di vitella. Se volete, potete metterlo a cuocere nella marmitta coll' Allesso, ovvero nel Suage, o in qualch' altra marmitta di Brodi.

Carrè di Castrato al Verd-prè.

Orduvre = Aggiustate bene un carrè di castrato, piccategli tutto il filetto di ramette di petrosemolo, che le foglie restino al di fuori; infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto avendo attenzione di aspergerlo in prima con butirro bollente, o strutto vergine, acciò il petrosemolo resti verde, e croccante. Quando sarà cotto, e sugoso servitelo con sotto un Sugo di vitella, o di manzo, con qualche scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone, o di agresto.

Carrè di Castrato alla Militare.

Antrè = Lardate un carrè di castrato, che sia bene aggiustato, di lardelli di lardo, ponetelo in una cazzarola con un pezzo di butirro nel fondo, e qualche fetta di prosciutto, una cipolla con due garofani, due scalogne, un mazzetto d' erbe diverse, sale, e pepe schiacciato, copritelo con un foglio di carta, fategli prendere alquanto di colore, bagnatelo con un bicchiere di brodo, ed altrettanto vino bianco consumato per metà, quando sarà cotto, passate la Salsa al setaccio digrassatela, aggiungeteci un poco di culì, fatela consumare al suo punto, e prima di servirla sopra il carrè metteteci un poco di prosciutto cotto, e trito, delli cedrioletti sotto aceto egualmente triti, e sugo di limone.

Carrè di Castrato alla Giardiniera.

Antrè = Tagliate l'ossa al di sotto, e le coste corte, ad un carrè di castrato; al filetto di sopra levategli le pelli, e li nervi, piccatelo un terzo di tartufi, un terzo di fusti di petro-

trosemolo, ed un terzo di carota gialla, avendolo prima lardato al di dentro di lardelli di lardo; fatelo cuocere come un fricandò, e giassatelo di una glassa leggiera color d'oro, quanto per dargli il lustro, servitelo con sotto una Salsa alli tartufi, o al Culì di carote. Trovarete la maniera di farle all'Articolo delle Salse *pag.* 89. e 92.

Carrè di Castrato alla Poevrada.

Antrè = Aggiustate propriamente un carrè di castrato, piccatelo di minuto lardo, come un fricandò, marinatelo con sale, pepe schiacciato, fette di cipolla, fusti di petrosemolo, uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro, due fette di limone senza scorza, un poco di aceto, ovvero d'olio. Dopo due ore infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, di un bel color d'oro, e servitelo sugoso, con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete alla *pag.* 70.

Carrè di Castrato alle Cipollette.

Antrè = Lardate un carrè di castrato di lardelli di lardo conditi, ponetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, due fette di carota, tre scalogne, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, brodo, poco sale, pepe schiacciato, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il carrè, e servitelo con sotto, un Ragù di cipollette, che trovarete all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Carrè di Castrato alla Moda.

Antrè = Levate le ossa di sotto, come avete fatto a tutti gli altri carrè, tagliategli le coste corte, e polite bene il filetto di sopra dalle pelli e nervi, lardatelo con lardelli di lardo, e prosciutto conditi, mettetelo a cuocere con poco fuoco, e ben chiuso in una cazzarola, con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla con due garofani, una fetta di panè, un pezzo di carota, uno spicchio d'aglio, due scalogne, mezza foglia di alloro, brodo, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, sale, pepe schiacciato. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di culì, fatelo consumare al punto di una Salsa, e servitela sopra il carrè, con sugo di limone.

Carrè di Castrato alli Spinaci.

Antrè = Pulite, ed aggiustate un carrè di castrato, levategli tutte le pelli, e li nervi sopra il filetto, piccatelo di minuto lardo, infilatelo allo spiedo, involtatelo di carta unta di strutto, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto scartatelo, fategli prendere un bel color d'oro, e che sia sugoso. Servitelo con sotto una Salsa alli spinaci, che trovarete alla *pag.* 76.

Carrè di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Allorchè il carrè di castrato sarà dissossato dell'ossa della schiena, tagliate le coste corte, e levate al filetto tutte le pelli, e i nervi, piccatelo di minuto lardo, fatelo cuocere come un fricandò, glassatelo nello stesso modo, e servitelo con qualsivoglia Salsa, o Ragù, o Pu-

Purè, che sarà di vostro genio. Lo potete ancora far cuocere allo spiedo, o piccato, o semplicemente lardato, ovvero in una bresa; ed in qualunque di queste maniere servirlo, come ho detto di sopra, con qualunque Salsa. Lo potete anche servire con un Ragù di fagiuoli, oppure un Culì di rape, o di carote, o ad ogni Guarnizione d'erbe intagliate, con una Salsa alla Spagnuola, o un buon Culì; è ottimo ancora con sotto un Ragù alla sorcruta. Le Salse le potete vedere al loro Articolo, ed i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cotelette di Castrato in Granadine.

Antrè = Tagliate delle cotelette di castrato un poco grosse, rifilatele bene all'intorno, e tagliategli l'osso corto, piccatele di minuto lardo, mettetele in una cazzarola, con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, brodo, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse con mezza foglia di alloro, uno spicchio d'aglio, due scalogne, due fette di carota, poco sale, pepe sano, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatela, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, metteteci dentro le cotelette col lardo al di sotto, glassatele di un bel colore sopra la cenere calda, e servitele con sotto una Salsa d'erba, o un Ragù di vostro genio. Questa maniera di glassare gli Antrè piccati è da me pra-

praticata perchè mi sembra la migliore, e perchè vengono glassati di un bel color d'oro; ognuno peraltro potrà seguire il suo metodo sù tale particolare.

Cotelette di Castrato alla Svizzera.

Orduvre = Tagliate in cotelette un carrè di castrato bene appropriato, lardatelo per traverso di lardelli di lardo, rifilati al paro della carne, conditele di sale, e pepe schiacciato, infarinatele. Squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, poneteci dentro le cotelette spazzate bene dalla farina, una cipolla con due garofani, un pezzo di prosciutto; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco allegro sotto, e sopra. Quando avranno preso colore da una parte, voltatele dall' altra, ed allorchè lo averanno preso d'ambedue, bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, altrettanto brodo, fate consumare di nuovo, che le cotelette restino ben glassate, e servitele con sotto una Salsa all' indivia, che trovarete alla *pag.* 76.

Cotelette di Castrato al Sugo.

Orduvre = Abbiate delle cotelette di castrato ben tagliate, rifilate, e coll' osso corto, ponetele sopra un piatto, conditele con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, panatele di mollica di pane grattato. Fatele cuocere alla gratella di un bel color d' oro, e servitele con sotto una Salsa fatta con sugo di manzo, o vitella, scalogna trita, sale, pepe schiacciato, e sugo di limone.

Cotelette di Castrato in Aricò.

Antrè = Tagliate propriamente delle cotelette di castrato, lardatele per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto; fate squagliare in una cazzarola un poco di strutto buono, o lardo rapato, quando sarà ben caldo metteteci dentro le cotelette, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, passatele bene sopra il fuoco, bagnatele con brodo, e sugo di manzo, o vitella, aggiungeteci un bicchiere di vino bianco consumato per metà, un mazzetto di erbe diverse, una cipolla con due garofani, fatele bollire dolcemente. A più di mezza cottura legate il brodo con un poco di Rosso; abbiate delle rape tagliate tonde come noci, o marroni, o in altra maniera, friggetele nello strutto di un bel color d'oro, ponetele insieme colle cotelette. Quando il tutto sarà cotto, e la Salsa consumata al suo punto, digrassatela, levate la cipolla, e il mazzetto, aggiustate le cotelette sul piatto, guarnitele sopra colle rape, e qualche crosta di pane tagliata a cuore, o a mandorla, e fritta nel butirro; passate la Salsa al setaccio, e servitela sopra le cotelette, che sia poca, e di buon gusto.

Cotelette di Castrato in Papigliotta.

Orduvre = Fate una composizione con lardo rapato, butirro, petrosemolo, scalogna, cipolla, una punta d'aglio, qualche fegatino di pollo crudo, qualche tartufo, il tutto trito, sale, e pepe schiacciato. Abbiate delle cotelette di castrato ben tagliate, e rifilate, ponetele sopra dei pezzi di carta con un poco della suddetta composizione sotto, e sopra; fate sortire l'os-

sa della coteletta mediante un buco, che farete nel mezzo della carta, piegatela tutta all' intorno come una Papigliotta, ungetele al di fuori d' olio, fatele cuocere dolcemente arrosto sopra la gratella di un bel color d' oro, e servitele con tutta la carta.

Cotelette di Castrato alla Servante.

Orduvre = Tagliate delle cotelette di castrato tutte eguali, conditele sopra un piatto con sale, pepe schiacciato, un poco d' olio, ovvero butirro squagliato, o lardo rapato squagliato egualmente, fatele cuocere alla gratella. Fate una Salsa con un pezzo di butirro, due rossi d' uova crudi, due cucchiaj di sugo di agresto, un poco di consomé, o altro brodo bianco, due scalogne trite, sale, pepe schiacciato, fatela stringere sopra il fuoco senza bollire, e servitela sopra le cotelette.

Cotelette di Castrato alla Gascogna.

Orduvre = Tagliate delle cotelette di castrato alquanto grosse, e coll' osso corto, mettetele in una cazzarola con qualche fetta di prosciutto, due, o tre fette di vitella, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, due cucchiaj d' olio, un poco di brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, sale, e pepe schiacciato; copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte levate la vitella, il prosciutto, la cipolla, il mazzetto, digrassatele, fate consumare la Salsa al suo punto, metteteci un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di petrosemolo trito imbianchito, fate

strin-

stringere sopra il fuoco, e servite con sugo di limone.

Cotelette di Castrato all' Italiana.

Orduvre = Abbiate delle cotelette di castrato ben tagliate, non tanto grosse, e coll' osso corto, conditele di sale, e pepe schiacciato, infarinatele, friggetele di bel colore, e servitele con sopra una Salsa agro-dolce, o all'aspic, che trovarete alle *pag.* 77. e 74. Se volete le potete servire con petrosemolo fritto intorno.

Cotelette di Castrato alla Delfina.

Orduvre = Quando le cotelette di castrato saranno tagliate un poco grosse, e ben rifilate, lardatele per traverso di lardelli di lardo, e prosciutto rifilati al paro della carne, mettetele in una cazzarola unta di butirro, conditele con poco sale, e pepe schiacciato, una cipolla con due garofani, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco allegro sotto, e sopra. Quando voltandole avranno preso colore d' ambe le parti, metteteci un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, fatelo consumare di nuovo, bagnatele con un poco di brodo, e culì, fatele bollire dolcemente, aggiungeteci petrosemolo, cipolla, scalogna, il tutto trito, capperi intieri. Fate consumare la Salsa al suo punto, digrassatela, levate la cipolla, e servite con un filetto di aceto.

Cotelette di Castrato in Surprise.

Orduvre = Fate cuocere delle cotelette di castrato con brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due ga-

garofani . Quando saranno cotte passate al setaccio il fondo della bresa , fatelo consumare al punto di una glassa , glassateci le cotelette d' ambe le parti , fatele raffreddare , indoratele con uovo sbattuto , panatele di mollica di pane grattato , fatele friggere un momento di un bel colore , e servitele con petrosemolo fritto intorno . Potete in luogo d' indorarle , e panarle , intingerle in una pastella da frittura , ed anche se volete porvi un poco di Farsa di chenef , o di gratino d' ambe le parti , e friggerle nell' una , o nell'altra maniera .

Aricò di Castrato alla Fiamminga .

Orduvre = Tagliate le cotelette come le precedenti , lardatele per traverso di lardelli di lardo rifilati al paro della carne , passatele in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di strutto bollente , o butirro ben caldo , poscia mettetele in un' altra cazzarola . Ponete nella prima un buon pizzico di farina , fatela rosolare di un bel color d' oro , sopra un fuoco leggiero , bagnate con brodo bianco , sugo , un bicchiere di vino bianco consumato per metà , fate spuntare a bollire , digrassate , passate al setaccio , e versate nelle cotelette , aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse , con una cipolletta , due garofani , la quarta parte di una foglia di alloro , un poco di basilico , uno spicchio d'aglio . Ponete sopra il fuoco ; a mezza cottura metteteci delle rapette di Francia , propriamente intagliate , e imbianchite all' acqua bollente ; fate cuocere dolcemente , e ridurre la salsa al suo punto . Quando il tutto sarà cotto , digrassate di nuovo , aggiustate le cotelette sopra il piat-

piatto, le rapette sopra, e guarnite all' intorno di crostini di pane fritti nel butirro, tagliati della grandezza delle rape, e serviteci sopra la Salsa passata al setaccio, e giusta di sale.

Cotelette di Castrato alla Cappuccina.

Orduvre = Lardate per traverso delle cotelette di castrato tagliate un poco grossa, con lardelli di lardo, e prosciutto, rifilati come il solito, ponetele in una cazzarola con un poco di brodo, una cipolla con due garofani, una fetta di prosciutto, fatele cuocere dolcemente. Prendete carota, rapa, sellero, panè, torzuto, il tutto tagliato in filetti come per una Giulienne, imbianchitele un momento all' acqua bollente, spremetele, fatele cuocere con un poco di restoran, o altro brodo buono, e un pezzo di prosciutto. Quando saranno quasi cotte, e consumato il brodo, passateci dentro col setaccio il fondo delle cotelette di già digrassato, un poco di culì, fate consumare al suo punto; ponete le cotelette sul piatto, e serviteci sopra l' erbe suddette.

Cotelette di Castrato Sans-malise.

Antrè = Abbiate delle cotelette di castrato tagliate un poco grosse, mettetele in una cazzarola con qualche carota, rapa, panè, torzuto, il tutto intagliato propriamente, imbianchito all' acqua bollente, ed in poca quantità, sei cipollette bianche, un pezzo di prosciutto, un poco di butirro, un mazzetto d' erbe diverse con un spicchio d'aglio, e due garofani: passatele sopra il fuoco, con sale, e pepe schiacciato, bagnatele con metà sugo, e metà brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bian-

co

co consumate per metà ; a mezza cottura legate la Salsa con un poco di rosso . Quando saranno cotte levate il mazzetto , il prosciutto , digrassatele , e servitele , guarnite dell'erbe suddette , e a corta salsa . Se non avete rosso , sbruffateci un poco di farina prima di bagnarle . Il Rosso vedetelo alla *pag.* 19.

Cotelette di Castrato alli Prugnoli .

Antrè = Fate cuocere delle cotelette di castrato , che siano tagliate non tanto grosse , in papigliotta , senza peraltro mettere nella composizione fegatini e tartufi . Quando saranno cotte scartatele , e servitele con sopra un Ragù di prugnoli freschi , qualora sia la stagione , con un buon sugo di limone . La maniera di fare il Ragù la trovarete nel *Tom. IV. Cap. I.* Se non avete i prugnoli potete servirle con un Ragù di cipollette , che trovarete allo stesso Articolo , o a qualche Purè , o Culì . Per queste ultime vedete l' Articolo delle Salse .

Cotelette di Castrato all' Erbe fine .

Antrè = Tagliate delle cotelette di castrato un poco grosse , rifilatele all'intorno , lardatele per traverso di lardelli di lardo , e prosciutto , tagliati al paro della carne ; mettetele in una cazzarola con un pezzo di butirro , sale , e pepe schiacciato , passatele alquanto sopra il fuoco . Prendete un' altra cazzarola , poneteci nel fondo due fette di vitella , aggiustateci sopra le cotelette con petrosemolo , scalogna , cipolla , prugnoli , cipolletta novella , tartufi , il tutto trito , un poco di noce moscata , coprite con qualche fetta di lardo , e un mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente ; fatele

le cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando principierà la vitella a rosolare, levate le fette di lardo, bagnate con culì, e un pochetto di restoran, o altro brodo colorito, fatele bollire dolcemente. Allorchè saranno cotte, levate la vitella, digrassate la Salsa, e servitela sopra le cotelette con sugo di limone. Se volete servirle al Finocchio, in tal caso metteteci un mazzetto d' erbe diverse con una rametta di finocchio.

Cotelette di Castrato alla Villeroè.

Antrè = Abbiate delle cotelette di castrato, battetele fine tramezzo un panno bagnato, mettetele in una cazzarola con simetria l'ossa incrocchiate tutte nel mezzo, e fette di lardo sotto, e sopra, poneteci sopra tre cipolle tagliate in fette lavate ed asciugate, condite il tutto con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, un mazzetto d'erbe diverse, un pezzo di prosciutto, copritele con due fette di vitella, ed un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. A mezza cottura metteteci un poco di brodo. Quando saranno cotte levate il prosciutto, la vitella, il mazzetto, ponete le cotelette sopra il piatto senza distaccarle, digrassate la Salsa, aggiungeteci un poco di culì per legarla, fatela consumare al suo punto, e servitela sopra le cotelette con un filetto d'aceto, e un poco di mostarda.

Cotelette di Castrato alla Tedesca.

Orduvre = Fate friggere le cotelette di castrato come quelle all'Italiana, che non siano molto disseccate, e servitele sopra a qualunque Salsa d' erba, come di spinaci, lattuga, indivia, cedrioli, acetosa; ma particolarmente sopra

alli

alli Cavoli in sarcruta, che trovarete nel *Tom. II.* all' Articolo de' condimenti; e per il Ragù di Cavoli in sarcruta. Vedete nel *Tom. IV. Cap. I.* la maniera di prepararli, come si usa in Germania. Sopra detti cavoli si possano servire le cotelette di castrato panate, e cotte alla gratella, cotte alla bresa, alla poele, glassate, ed in qualunque maniera. Tutte le Salse di sopra accennate le trovarete dalla *pag.* 64. fino a 98.

Cotelette di Castrato in Erisson.

Antré = Tagliate un poco grosse delle cotelette di castrato, fatele cuocere con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, brodo, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con due garofani, sale, e pepe schiacciato. Quando saranno quasi cotte, poneteci a cuocere dei filetti di carota, panè, torzuto, rapa, sellero, il tutto tagliato come per una zuppa di Giulienne; fate finire di cuocere insieme avendo attenzione, che l' erbe non passino di cottura, cioè poco cotte. Un poco prima di servire tirate fuori le cotelette sopra un piatto, con i filetti di erba, e con una lardarola farete dei buchi sopra le cotelette per infilarci i filetti diritti, e che restino la metà al di fuori, ponendone d' ogni sorte il più che potrete. Allorchè saranno terminate, mettetele in una cazzarola con un poco di consomè, o altro brodo buono; copritele con un foglio di carta bagnata nel brodo, e tenetele calde. Le servirete con sotto una Salsa di prugnoli, o di tartufi, secondo la stagione, o una Purè d' erba, o una Italiana rossa. Tutte queste Salse le trovarete all' Articolo loro.

Co-

Cotelette di Castrato al Prosciutto.

Antrè = Quando le cotelette di castrato saranno tagliate, e cotte come le precedenti, aggiungendoci soltanto un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente. In luogo d'infilarci i filetti d'erbe, infilateci dei filetti di prosciutto già cotto, e tagliati tutti eguali, che restino diritti, e la metà al di fuori. Servitele con sotto una Salsa al culì di prosciutto, con un buon filetto d'aceto, che trovarete alla *pag.* 7.

Cotelette di Castrato all' Amorosa.

Antrè = Tagliate delle cotelette di castrato alquanto grosse, lardatele per traverso di lardelli di lardo, rifilati al paro della carne, mettetele in una cazzarola con pezzo di butirro, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, sale, pepe schiacciato, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. A mezza, e più cottura scolate il grasso, aggiungeteci dei filetti di prosciutto, cipolla, sellero, carota, panè, passati prima sul fuoco con un poco d'oliò, bagnate il tutto con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e culì quanto bisogna. Fatele bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto; levate la cipolla, il mazzetto, digrassatele, e servitele con li filetti sopra.

Cotelette di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Quando le cotelette di castrato saranno panate, e cotte alla gratella, ovvero cotte senza panarle, oppure piccate, e glassate, le potete servire con quella Salsa d'erba, o Culì, o Pu-

Purè , che vorrete . Cotte alla bresa , o egualmente piccate e glassate , le potete servire con qualsivoglia mazzetto d' Erba ; come pure in Hoscepot , alla Servante . Cotte in qualunque maniera sono buone con sotto un Ragù , o Culì di fagiuoli , alli Cavoli in sorcruta , alli Pomi di terra , alli Tartufi , ad ogni Ragù , ad ogni Salsa piccante , a tutte sorte d' Erbe intagliate , con una buona Salsa all' Italiana rossa , o alla Spagnuola , che trovarete all' Articolo delle Salse .

Escaloppe di Castrato al Culì di Rape .

Orduvre = Tagliate in fette fine tutto il filetto di un carrè di castrato , dopo d' avergli levato le pelli , e li nervi , battetele tramezzo un panno bagnato , acciò divenghino assai sottili . Ungete il fondo di una cazzarola grande , di butirro , o di lardo rapato , aggiustateci sopra l' escaloppe , che non stiano una sopra l' altra , conditele di sale , pepe schiacciato , e qualche fettina di prosciutto ; ponetele sopra un fuoco allegro ; quando vedrete , che sono cotte da una parte , voltatele dall' altra , avendo attenzione , che si cuociono subito . Scolatele dal butirro , mettetele in una cazzarola con una buona Salsa al culì di rape , o altro , e servitele senza bollire con crostini fritti intorno . La Salsa al culì di rape la trovarete alla *pag. 91.*

Escaloppe di Castrato all' Inglese .

Orduvre = Allorchè avrete tagliato in fette sottili un filetto di castrato , battetele ben fine , ungete una cazzarola di butirro , aggiustateci sopra l' escaloppe , conditele con sale , pepe schiacciato , noce moscata , petrosemolo , scalogna ,

gna , cipolletta novella , una punta d' aglio il tutto trito . Poco prima di servire ponete la cazzarola sopra un fuoco allegro ; quando vedrete che sono cotte da una parte , voltatele dall' altra , avendo attenzione , perchè si cuociono subito , indi scolatele , e mettetele in un' altra cazzarola . Ponete due , o tre tartufi mondati , e tagliati in fette nella cazzarola dell' erbe fine , passate sopra il fuoco, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco bollente , fatelo consumare di nuovo , bagnate con culì ; fate bollire dolcemente finchè i tartufi saranno cotti , e la Salsa consumata al suo punto , digrassate , versate il tutto nella cazzarola dell' escaloppe , fate scaldare senza bollire , e servitele con poca salsa , guarnite di picciole chenef, sugo di limone , e crostini di pane fritti intorno .

Escaloppe di Castrato alla Perigord .

Orduvre = Levate le pelli , e li nervi ad un filetto di carrè di castrato , tagliatelo in fette fine , e battetele come sopra . Ungete di butirro il fondo di una cazzarola grande , stendeteci sopra l' escaloppe , che non restino l'una sull'altra , aggiungeteci petrosemolo , cipolla , scalogne , il tutto trito , quattro , o cinque tartufi tagliati in fette , uno spicchio d' aglio , sale , pepe schiacciato , noce moscata , qualche fettina di prosciutto . Ponete la cazzarola sopra un fuoco allegro ; quando la carne sarà divenuta bianca , bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente , un poco di culì , un poco di restoran , o altro brodo colorito ; versatele in una picciola cazzaro-

zarola, copritele con un foglio di carta, fatele finire di cuocere, e consumare la Salsa al suo punto, digrassatele, levate l' aglio, e servitele con sugo di limone, e crostini fritti intorno.

Escaloppe di Castrato alli Cavoli fiori.

Orduvre = Fate cuocere delle escaloppe di castrato esattamente come le precedenti, alla riserva, che non ci porrete tartufi. Fate consumare la salsa al suo punto, digrassatela, e nel momento di servire, guarnite il piatto all' intorno di cavoli fiori cotti in un bianco, aggiustateci nel mezzo l' escaloppe, e serviteci sopra la Salsa con sugo di limone.

Escaloppe di Castrato all' Olandese.

Orduvre = Tagliate in fette fine un filetto di carrè di castrato, dopo averlo ben pulito dalle pelli, e li nervi, battetele ben fine come si è detto di sopra; mettetele in una cazzarola grande unta di butirro, con qualche fettina di prosciutto, scalogna, e petrosemolo trito, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, ponetela sopra un fuoco allegro. Quando la carne sarà divenuta bianca, e consumato il poco sugo che rende, sbruffateci un pizzico di farina, bagnatele metà brodo bianco, e metà fiore di latte; versate il tutto in una picciola cazzarola, fatele cuocere dolcemente. Quando saranno cotte digrassate la Salsa, legatela con una liason di due, o tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo e servitele con sugo di limone, e crostini di pane fritti intorno.

Escaloppe di Castrato alla Spagnuola.

Orduvre = Battete l' escaloppe di castrato come le precedenti, mettetele in una cazzarola unta di butirro con petrosemolo, cipolla, scalogne, tartufi, prugnoli, prosciutto, una punta d' aglio, il tutto trito, un poco d' olio, poco sale, pepe schiacciato, e noce moscata; ponetele sopra il fuoco; quando saranno divenute bianche, e consumato il poco sugo, metteteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, fatelo consumare di nuovo, bagnatele con culì, e un poco di restoran, o altro brodo colorito, fatele finire di cuocere, e consumare la Salsa al suo punto, digrassatele, e servitele con sugo di limone, e crostini fritti intorno.

Escaloppe di Castrato in diverse maniere.

Orduvre = Quando l' escaloppe di castrato saranno cotte, come si è detto di sopra; ma senza erbe fine, le potete servire a qualunque Culì, o Purè, e sopratutto a quello di Fagiuoli, o di Rape, o di Carote, a qualsivoglia Ragù d' animelle, Ragù melè, o d' Erba, alli Prugnoli, alli Tartufi, ad ogni mazzetto d' Erba, alla Pulette, ed in fine come meglio vi piacerà. Tutte queste escaloppe si possono cuocere sopra una tortiera, coperte con un foglio di carta, e poi bisognando passarle in una cazzarola. Si possono ancora guarnire con crostini di pane fritto.

Filetti mignoni di Castrato all' Emerì.

Orduvre = Sotto il grasso dei rognoni di castrato vi sono due filetti ben delicati, che bisogna levarli intieri, puliteli delle pelli, e nervi, e piccateli di minuto lardo. Marinateli con olio,

ollo, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, qualche filetto d'aglio, fette di cipolla, fusti di petrosemolo. Abbiate delle cassettine di carta della lunghezza dei filetti, fatele friggere nello strutto, guarnitele dentro di fette di lardo, e prosciutto, poneteci a ciascheduna un filetto col lardo al di sopra, e porzione della marinada, ricopriteli con fette di lardo, e prosciutto come di sotto, fateli cuocere al forno, che non passino di cottura, quando sono cotti levateli dalle cassettine, scolateli dal grasso, glassateli come fossero fricandò, e serviteli con sotto una Salsa alla Poevrada, ovvero una Salsa al culì di cipolla, o altra Salsa di vostro genio. Ambedue le sudette Salse le trovarete alle *pag.* 70. e 97.

Filetti di Castrato alla Duchessa.

Orduvre = Levate i filetti a due carrè di castrato, puliteli di tutte le pelli, e nervi, piccateli di minuto lardo, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, brodo, uno spicchio d'aglio, due scalogne, poco sale, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo poco colorito, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, metteteci dentro i filetti col lardo al di sotto, glassateli di un bel color d'oro sopra la cenere calda, e serviteli con sotto un Ragù di fagiuoli, o una Salsa d'erba, o un Ragù di vostro genio. I Ragù

vedeteli nel *Tom. IV. Cap. I.* Le Salse al loro Articolo particolare.

Filetti di Castrato alla Garonne.

Orduvre = Piccate di minuto lardo due filetti di castrato come li precedenti, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, uno spicchio d'aglio in filetti, due fette di limone senza scorza, due fette di cipolla, qualche fusto di petrosemolo. Dopo due ore infilateli allo spiedo, fateli cuocere arrosto di bel colore, e serviteli sugosi con sotto una Salsa alla Garonne, che trovarete alla *pag.* 80.

Filetti di Castrato alla Cocchette.

Orduvre = Levate a due carrè di castrato i filetti come sopra, puliteli bene dalle pelli, e i nervi, lardateli per lungo di lardelli di lardo, e prosciutto, metteteli in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, brodo, una cipolla con due garofani, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, uno spicchio d'aglio, mezza foglia di alloro, copriteli con un foglio di carta, fateli cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotti, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci da pertutto i filetti, e serviteli con sopra un Ragù di Chenef, che trovarete la maniera di farlo all'Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*, o altro Ragù di vostro genio.

Filetti di Castrato all' Irlandese.

Orduvre = Lardate come i precedenti di lardo, e prosciutto, due filetti di carrè di castrato, marinateli con olio, sale, pepe schiacciato, noce moscata, un pochino di polvere di finocchio, su-

sugo di limone, due foglie di alloro, due spicchi d'aglio. Dopo due ore infilateli allo spiedo, fateli cuocere arrosto. Quando saranno cotti, panateli di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel colore, e serviteli, che siano sugosi, con sotto una Salsa al culì di pomi di terra, che trovarete alla *pag.* 75.

Devo avvertire quì per sempre, che tanti i filetti, che i cosciotti, spalle, o altre parti del castrato cotte, o allo spiedo, o alla gratella non devono passare di cottura, per non rimanere disseccate, dovendo nel tagliarle sortire del sugo. Se due filetti son pochi per un piatto mettetene di più.

Filetti di Castrato in Bif-Stec.

Orduvre = Levate a due carrè di castrato i due filetti, puliteli delle pelli, e nervi, tagliateli in fette per traverso, battetele alquanto, marinatele con olio, o butirro squagliato, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio. Poco prima di servire, fatele cuocere alla gratella con fuoco allegro, e servitele con sotto una Salsa Piccante, ovvero all'Aspic, rilevata con quattro coriandoli, una scalogna, sei foglie di dragoncello, due fette di limone senza scorza, fategli fare un bollo, passatela al setaccio, e servitela. Ambedue le trovarete alle *pag.* 87. e 74.

Filetti di Castrato in Granadine.

Orduvre = Dopo, che avrete levati i nervi, e le pelli, a due filetti di carrè di castrato, tagliateli in mezzo per traverso, e formatene quattro pezzi. Piccateli di minuto lardo, fateli cuocere come quelli alla Duchessa, glassateli egual-

mente, e serviteli con sotto una Salsa alli cedrioli, che trovarete alla *pag. 76.*, o altra di vostro genio.

Filetti di Castrato alla Nivernoese.

Orduvre = Piccate due filetti di carrè di castrato come per fricandò, dopo di averli lardati al di sotto di lardelli di prosciutto; marinateli con aceto, butirro, brodo, fette di cipolla, una foglia di alloro, uno spicchio d'aglio, fusti di petrosemolo, due fette di limone senza scorza, sale pepe schiacciato. Fate scaldare la marinata sopra il fuoco, poneteci i filetti; dopo due ore infilateli allo spiedo, fateli cuocere arrosto di bel colore, e serviteli ben sugosi, con sotto una Salsa alla Nivernoese, che trovarete alla *pag. 66.*

Noce di Castrato in Fricandò.

Antrè = Prendete un bel cosciotto di castrato, che sia alquanto infrollito, levategli le due noci intiere, pulitele delle pelli, e nervi, battetele un poco, per renderle eguali, lardatele per traverso di lardelli di lardo, e piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; mettetele in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla, con due garofani, due scalogne, uno spicchio d'aglio, poco sale, pepe sano, brodo, copritele con un foglio di carta, fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando saranno cotte, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, poneteci dentro le noci di castrato col lardo al di sotto, fatele glas-

glassare di un bel color d' oro sopra la cenere calda, e servitele con sotto una Salsa d' erba, o altra di vostra soddisfazione.

Granadine di Castrato.

Antrè = Levate le noci come le precedenti ad un bel cosciotto di castrato, pulitele come sopra, tagliatele in quattro, o sei pezzi eguali, piccatele di minuto lardo, fatele cuocere come fricandò, glassatele nello stesso modo, e servitele con sotto una Salsa d' erba, o Culì, o Ragù di vostro genio,

Carbonada di Castrato..

Antrè = Tagliate in pezzi della carne di castrato, sia spalla, cosciotto, carrè, petto, o altra parte, lardate tutti i pezzi magri, che non siano molto grosso di lardelli di lardo. Fate ben scaldare in una cazzarola del lardo rapato, oppure strutto buono, metteteci dentro i pezzi di castrato, conditeli di sale, pepe schiacciato, passatelo bene sopra il fuoco, bagnatelo con uno, o due bicchieri di vino rosso di Spagna bollente, e brodo a proporzione un poco colorito, aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse con mezza foglia di alloro timo basilico due spicchi d' aglio sellero carota. Fatelo cuocere dolcemente. Abbiate una mezza dozzina di cipolle, o più, o meno secondo la quantità della carbonada, mondatele, fatele friggere nello strutto di un bel color d'oro, e ponetele a cuocere col castrato. Quando il tutto sarà quasi cotto, legate la Salsa con un poco di rosso, fate finire di cuocere, e consumare al suo punto, digrassatela; aggiustate il castrato sopra il piatto con le cipolle sopra, ed all'intorno,

no, e qualche crosta di pane fritto di bel colore, passate la Salsa al setaccio, che sia di buon gusto, e servitela sopra alla carbonada.

Carbonada di Castrato alla Savojarda.

Antrè = Tagliate in picciole fette alquanto grosse un cosciotto di castrato, o parte di esso, lardatele di lardelli di lardo; squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, infarinate il castrato, spazzatelo dalla farina, mettetelo nella cazzarola, conditelo con sale, pepe schiacciato, una cipolla con tre garofani, copritelo con qualche fetta di lardo, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra; allorchè ha preso colore da ogni parte, bagnatelo con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente. Quando sarà consumato aggiungeteci un mazzetto d'erbe diverse, e di quandó in quando un poco di brodo bianco, in maniera che cuocendo dolcemente venga glassato di un bel colore. Prendete una altra cazzarola metteteci butirro, e farina a proporzione secondo la quantità della Salsa, squagliate sopra il fuoco, poneteci delle cipollette mondate, fategli prendere colore sopra un fuoco temperato, movendo di quando in quando, allorchè sarà tutto divenuto color d'oro, bagnate con metà sugo, e metà brodo bianco, fate finire di cuocere lentamente, indi digrassate, aggiustate il castrato sopra il piatto, versate la Salsa colle cipollette nella cazzarola del castrato, ponetela sopra il fuoco, digrassatela di nuovo, guarnite il castrato colle cipollette, e croste di pane tagliate propriamente, o a cuore, o tonde, e fritte nel butirro, passate la Salsa al setaccio, che sia giusta di

di sale, versatela alquanto densa sopra il castrato, le cipollette, e croste di pane, e prima di servire tramezzate il tutto con altrettante cipollette glassate alquanto più grosse, che trovarete descritte nel *Tom. IV. Cap. II.*

Cosciotto di Castrato alla Bresa.

Antrè = Prendete un bel cosciotto di castrato di buona qualità, scortategli il manico, paratelo bene, levandogli tutte le ossa dalla parte della coda, e rompetegli l'osso della coscia, dandogli una botta con un grosso coltello dalla parte di sotto, lardatelo di lardelli, di lardo conditi, mettetelo in una cazzarola, o braciera con qualche fetta di lardo, e prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, un pezzo di carota, tre scalogne, due spicchi d'aglio, poco sale, pepe sano, un bicchiere di vino bianco bollente, brodo, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate il fondo della bresa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto di una glassa, glassateci il cosciotto tutto intorno, e servitelo con sopra una Salsa alli capperi, o Ascè, che trovarete alle *pag.* 81. e 82.

Cosciotto di Castrato alla Petroffe.

Antrè = Prendete un cosciotto di castrato di buona qualità, e di carne infrollita, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, pepe, e spezie fine, noce moscata, mettetelo in una cazzarola, o braciera, con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, due cipolle con due garofani, una carota, una panè, un mazzetto d' erbe diverse, due scalogne, uno

spic-

spicchio d'aglio, brodo, poco sale, pepe sano; copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere dolcemente, con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, aggiungeteci un poco di sugo, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa Russa alla Petroffe, che trovarete alla *pag. 96.*

Cosciotto di Castrato alli Fagiuoli.

Antrè = Tagliate l' osso corto ad un cosciotto di castrato, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, pepe, e spezie fine, scalogne, petrosemolo, timo, basilico, il tutto trito ben fino, e sugo di limone; mettetelo in una braciera con fette di lardo sotto, e sopra, bagnatelo con della poele, e mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere lentamente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, asciugatelo dal grasso; abbiate una bella glassa, come si è detto alla *pag.* 19., glassateci tutto il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto un Ragù di fagiuoli, che trovarete il modo di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.* Se non avete altra glassa, che quella, che vi può dare lo stesso cosciotto, allora bisogna, che lo facciate cuocere come quello alla Petroffe.

Cosciotto di Castrato alla Moda.

Antrè = Tagliate l' osso corto ad un cosciotto di castrato, lardatelo di grossi lardelli di lardo conditi con petrosemolo, e scalogna trita, sale, pepe, spezie fine, noce moscata, erbe di odo-

odore in polvere, ponetelo in una marmitta giusta alla sua grandezza con fette di lardo, e prosciutto sotto, e sopra, fette di cipolla, di carota, di panè, due spicchi d' aglio, tre scalogne, poco sale, pepe schiacciato, un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, chiudete bene il coperchio della marmitta con un poco di carta incollata con acqua, e farina. Fatelo cuocere ad un forno molto temperato, oppure con cenere calda, o poco fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, aggiungeteci un poco di culì, capperi, petrosemolo, scalogna, due alici, il tutto trito; fatela bollire un momento, e servitela sopra il cosciotto, con sugo di limone, ovvero un filetto d' aceto.

Cosciotto di Castrato alli Pomi di Terra.

Antrè = Prendete otto, o dieci pomi di terra, fateli cuocere nell' acqua, e mondateli. Abbiate un cosciotto di castrato, paratelo bene, levategli se volete la pelle al di sopra, tagliategli il manico corto, lardatelo di lardelli di lardo, conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, e sugo di limone, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, e ponete nella leccarda i pomi di terra, acciò prendino sapore nel sugo, che cade durante la cottura del cosciotto. Quando sarà cotto, e sugoso al suo punto, servitelo con i pomi di terra all' intorno, e sopra una Salsa fatta con culì, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, un filetto d' aceto, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, fatela stringere sul fuoco, e servitela sopra i pomi di terra.

Cosciotto di Castrato alli Cavoli.

Antrè = Tagliate il manico corto ad un cosciotto di castrato, paratelo bene, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi come sopra, mettetelo in una braciera, o cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, un pezzo di carota, un mazzetto d' erbe diverse, poco sale, pepe sano, due spicchi d'aglio, tre scalogne, brodo, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Alla metà della cottura abbiate delli cavoli Bolognesi allessati, e legati in mazzetti, metteteli a cuocere insieme col castrato, conditeli con un poco di spezie fine, sale, pepe fino. Quando il tutto sarà cotto, tirate fuori ogni cosa, glassate il cosciotto di una bella glassa, se l' avete; asciugate bene i cavoli dal grasso, sciogliete li, ponete il cosciotto sopra il piatto, guarnitelo tutto all' intorno di cavoli, e serviteli con sopra una Salsa alla Spagnuola, che trovarete alla *pap. 65.*

Cosciotto di Castrato alla Poevrada.

Antrè = Lardate al di sotto un cosciotto di castrato di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi di sale, spezie fine, noce moscata, e sugo di limone, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo; marinatelo con olio, sale, pepe schiacciato, una foglia di alloro in pezzi, due spicchi d'aglio, tagliati in filetti; dopo due ore infilatelo allo spiedo, incartatelo, fatelo cuocere arrosto. Quando sarà cotto al suo punto, e sugoso, scartatelo, fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa alla Poevrada, che trovarete alla *pag.* 70.

Av-

Avverto che a tutti i cosciotti si deve rompere l'osso della coscia, altrimenti farebbero un cattivo effetto allorchè sono cotti, e si debbono dissossare dalla parte della coda.

Cosciotto di Castrato alli Cavoli fiori.

Antrè = Fate cuocere un cosciotto di castrato alla bresa. Abbiate de' belli cavoli fiori cotti in un bianco, come si dirà all'Articolo dell' Erbe *Tom. IV. Cap. II.* Quando il cosciotto sarà cotto, e glassato come alla Petroffe *pag.* 253. guarnitelo tutto all' intorno di cavoli fiori, e servitelo con una Salsa fatta con prosciutto trito, un pezzo di butirro maneggiato con un poco di farina, culì, sugo, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela sopra i cavoli fiori, con un buon sugo di limone, o un buon filetto d'aceto.

Cosciotto di Castrato all' Italiana.

Antrè = Tagliate l'osso corto ad un cosciotto di castrato, paratelo come il solito, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, e sugo di limone; ponetelo a cuocere in una bresa ordinaria, fatta con brodo, un mazzetto d'erbe diverse, un pezzo di prosciutto, due cipolle con tre garofani, una carota, una panè, sale, pepe sano. Quando sarà cotto, servitelo con sopra una Salsa all' Italiana rossa, che troverete alla *pag.* 65.

Cosciotto di Castrato alli Tartufi.

Antrè = Lardate un cosciotto di castrato di grossi lardelli di tartufi conditi con sale, pepe, spezie, noce moscata, sugo di limone, ponetelo in una marmitta con metà acqua, e metà

bro-

brodo, fatelo bollire, schiumatelo bene, aggiungeteci una cipolla con tre garofani, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse. Quando sarà cotto, passate il brodo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa alli Tartufi, che trovarete alla *p.* 89.

Cosciotto di Castrato alla Martiniera.

Antré = Dissossate un bel cosciotto di castrato alla riserva del manico, che tagliarete corto, prendetene quasi tutta la carne al di dentro senza rompere la pelle, tagliatela in fettine fine, battetele un poco, marinatele con olio, sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, una idea di basilico in polvere, quattro, o cinque tartufi tagliati in fette. Dopo due ore di marinada, riempiteci il cosciotto, cucitelo, dategli la sua forma primiera, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto di un bel color d'oro, e servitelo con sotto una Salsa al culì di cipolla, o di pomi di terra. Ambedue le trovarete alle *pag.* 97. e 75.

Cosciotto di Castrato alla Gascogna.

Antré = Fate imbianchire un quarto d'ora nell' acqua bollente quattro scalogne, e quattro spicchi d'aglio, prendete un cosciotto di castrato, paratelo bene, tagliategli il manico corto, lardatelo con l'aglio, e la scalogna tagliati in filetti, lardelli di lardo, di prosciutto, di alici ben lavate, e tagliate in filetti, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, e servitelo ben sugoso con sopra una Salsa al Porchetto, che trovarete alla *pag.* 70.

Cosciotto di Castrato al Vino di Spagna.

Antrè = Abbiate un bel cosciotto di castrato, dissossatelo tutto alla riserva del manico, che taglierete corto, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, e sugo di limone, ponetelo in una braciera con qualche fetta di lardo, e prosciutto, poco sale, pepe sano, tre garofani, mezza bottiglia di vino di Spagna bollente, o altro vino rosso, un poco di brodo, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere al forno. Quando sarà a mezza cottura, voltatelo dall' altra parte, metteteci otto, o dieci grosse cipolle, mondate, e fritte nello strutto di un bel color d'oro, e qualche grossa salciccia. Allorchè sarà cotto del tutto, scolate il fondo della cottura, passatelo al setaccio, aggiungeteci un poco di culì, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una Salsa, avendo attenzione al sale; ponete il cosciotto sul piatto, guarnitelo colle cipolle, e salciccie pelate, e tagliate in mezzo per lungo, e servitelo con sopra la Salsa suddetta rilevata con sugo di arancio, o di limone.

Cosciotto di Castrato al Bassà.

Antrè = Prendete un cosciotto di castrato infrollito, paratelo come il solito, tagliategli l'osso corto, alzategli tutta la pelle al di sopra, lardategli la carne di filetti di sellero, di cedrioletti sotto aceto, di alici, di lardelli di lardo, di prosciutto, il tutto condito con poco sale, una punta d'aglio, spezie fine, e noce moscata, copritelo colla sua pelle, cucitela, fatelo marinare con un poco d'olio, sale, involtatelo di carta, fatelo cuocere arrosto. Quan-

Quando sarà cotto, o sugoso, scucitelo, e servitelo con sopra una Salsa piccante, che trovarete alla *pag.* 87.

Cosciotto di Castrato alli Spinaci.

Antrè = Abbiate un cosciotto di castrato di ottima qualità, paratelo, e dissossatelo dalla parte della coda, tagliategli l'osso corto, lardatelo al di sotto con qualche lardello di prosciutto condito, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo, mettetelo in una braciera con fette di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, un pezzo di carota, un mazzetto d' erbe diverse, brodo, poco sale, pepe sano, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di restoran, o altro brodo alquanto colorito, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa alli spinaci, ovvero un Culì di carote, o di rape, o una Guarnizione di mazzetti d' erbe, o un Ragù di cipollette, o altro di vostro genio. Le Salse le trovarete al loro Articolo particolare; ed i Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato all' Inglese.

Antrè = Levate la pelle al di sopra di un cosciotto di castrato, paratelo come il solito, tagliategli l' osso corto, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, pepe, spezie fine, e noce moscata, infilatelo allo spiedo, involtatelo di carta unta di strutto, o butirro, e un poco di sale, fatelo cuocere arro-

sto.

sto. Quando sarà quasi cotto, scartatelo; squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, stemperateci due, o tre rossi d'uova, ungeteci bene da pertutto il cosciotto, panatelo di mollica di pane ben fina; fategli prendere un bel color d' oro, e servitelo con sotto una Salsa al culì di pomi di terra, che trovarete alla *pag.*75. Se volete, lo potete cuocere anche alla bresa, glassarlo come il solito, e servirlo con sotto il suddetto Culì.

Cosciotto di Castrato al Sugo.

Antrè = Abbiate un bel cosciotto di castrato infrollito, tagliategli l' osso corto, infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, che sia molto sugoso, e servitelo con una Salsa fatta con sugo di manzo, o di vitella, sale, e pepe schiacciato.

Cosciotto di Castrato alla Poele.

Antrè = Prendete un cosciotto di castrato di buona qualità, dissossatelo tutto alla riserva del manico, riempitelo di un Salpiccone d'animelle crudo, cucitelo, mettetelo in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, bagnatelo colla poele, copritelo con un foglio di carta, fatelo cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto, glassatelo con una bella glassa, e servitelo con sotto un Ragù d' animelle e tartufi. La Poele la trovarete alla *pag.* 18. Il Salpiccone, e Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato alli Piselli.

Antrè = Fate cuocere un cosciotto di castrato dissossato solamente dalla parte della coda, e con il manico corto, lardato di lardo, e prosciutto conditi come altrove, in una buona bresa. Quando sarà cotto, glassatelo, come quello alla

la

la Petroffe pag.253., e servitelo con sotto un Ragù di piselli, che trovarete il modo di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato in Veneson.

Antrè = Tagliate l' osso corto, e parate come sopra un cosciotto di castrato, piccategli tutto il di sopra di minuto lardo. Fate una marinada con aceto, vino rosso, sale, pepe sano, alloro, timo, basilico, persa, fette di cipolla, fette di limone senza scorza, aglio, garofani, un poco di noce moscata schiacciata, coriandoli pesti, il tutto a proporzione; fatela scaldare sopra il fuoco, poneteci in infusione il cosciotto per lo spazio di dodici ore, dopo infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto di bel colore, e servitelo con sotto una Salsa piccante, che trovarete alla *pag.* 87.

Cosciotto di Castrato alla Bonne Famme.

Antrè = Mettete a cuocere un cosciotto di castrato parato come il solito, in una marmitta con brodo, sale, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, un pezzo di carota, pepe sano. Quando sarà cotto, e consumato il brodo, servitelo con sopra una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato in un poco di farina, un pizzico di capperi intieri, tre rossi d' uova tosti triti, un filetto d' aceto, scalogna, e petrosemolo trito, un poco di brodo, sale, e pepe schiacciato, fatela stringere sopra il fuoco, e servitela sopra il cosciotto.

Cosciotto di Castrato alla Servante.

Antrè = Prendete delle rape, intagliatele tonde come noci, ovvero come prune, friggetele nello strutto di un bel color d' oro, fatele cuocere con un poco di consomè, o altro brodo buono bianco, e un pezzo di prosciutto. Quando saranno cotte, scolatele, ponetele in una cazzarola con una Salsa fatta con un pezzo di butirro, culì, un filetto d' aceto, due cucchiarini di mostarda, sale, pepe schiacciato, stretto sopra il fuoco, e servitela sotto un cosciotto di castrato cotto alla bresa, e glassato, come alla Petroffe *pag.* 253.

Cosciotto di Castrato alla Spagnuola.

Antrè = Mettete a cuocere un cosciotto di castrato, come quello alli Cavoli *pag.* 156. Quando sarà alla metà della cottura, abbiate delle rape e carote intagliate propriamente, mezzo cavolo Bolognese, sei selleri, una dozzina di cipollette, imbianchite il tutto all' acqua bollente; formate delli selleri due mazzetti, e quattro mazzetti del cavolo, legateli, ponete le rape, le carote, li selleri, ed il cavolo a cuocere col cosciotto; le cipollette le cuocerete a parte con un poco di brodo buono bianco, ed un pezzetto di prosciutto. Fate cuocere anche in una marmittina, con brodo, un poco di ceci di buona qualità. Quando il castrato, e l' erbe saranno cotte, aggiungeteci un idea di zafferano in polvere, aggiustate il cosciotto sopra il piatto, guarnitelo tutto all'intorno dell' erbe suddette, colle cipollette, e ceci; passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Salsa alla Spagnuola,

se l'avete, o culì, passatelo al setaccio, fatelo consumare al punto di una Salsa, avendo attenzione al sale, e servitela sopra all'erbe, e cosciotto, con un poco di pepe schiacciato.

Cosciotto di Castrato alla Sen-Geran.

Antrè = Dissossate un cosciotto di castrato alla riserva del manico, che tagliarete corto, prendete una porzione della carne al di dentro, tagliatela in filetti, conditela con sale, spezie fine, sugo di limone, abbiate un poco di farsa di Chenef, riempite il cosciotto con un letto di farsa, e tartufi in fette passati prima sul fuoco con un poco di butirro, sale, pepe, ed erbe fine, e un letto di filetti; allorchè il cosciotto avrà ripreso la sua forma primiera, cucitelo, fatelo cuocere esattamente come un fricandò. Quando sarà cotto, passate al setaccio il fondo della bresa, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, e servitelo con sotto una Salsa all'Italiana rossa, che trovarete alla *pag.* 65. la Farsa di Chenef nel *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato alla Nivernoese.

Antrè = Preparate un cosciotto di castrato come il precedente colla diversità, che in luogo di cuocerlo alla bresa, lo cuocerete arrosto; infilatelo allo spiedo, involtato con carta unta di strutto, e un poco di sale. Quando sarà cotto, scartatelo, fategli prendere un bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Nivernoese, che trovarete alla *pag.* 66.

Cosciotto di Castrato al Vino di Sciampagna.

Antrè = Lardate un cosciotto di castrato parato come il solito, di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, spezie fine, noce moscata, erbe di odore in polvere, marinatelo per lo spazio di sei ore con mezza bottiglia di vino di Sciampagna, sale, pepe schiacciato, due foglie di alloro, due spicchi d'aglio, quattro scalogne. Infilatelo allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, bagnandolo spesso col vino suddetto, che porrete nella leccarda con un buon pezzo di butirro. Quando sarà cotto, e di un bel color d'oro, servitelo con sotto un Ragù di prugnoli freschi, o di tartufi secondo la stagione, che trovarete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Cosciotto di Castrato alla Sorcruta.

Antrè = Prendete un bel cosciotto di castrato, tagliategli l' osso corto, dissossatelo dalla parte della coda, lardatelo di lardelli di lardo, e prosciutto, conditi con sale, spezie fine, mettetelo in una cazzarola. Abbiate delli cavoli in Sorcruta, ossia Sarclaudio, preparati all' uso di Germania, una quantità sufficiente, lavateli un poco nell' acqua fresca, se non sono recenti; prendete una cazzarola con un pezzo di butirro, altrettanto lardo rapato, ponetela sul fuoco, quando sarà ben caldo metteteci una cipolla trita, e subito, che avrà alquanto preso colore, poneteci li cavoli, passateli alquanto sul fuoco con un poco di pepe schiacciato, e versateli nella cazzarola col cosciotto, copriteli con qualche fetta di manzo, aggiungeteci una cipolla con tre garofani, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto, un pezzo di ventresca

tagliata in fette fine attaccata alla cotena; bagnate il tutto con brodo buono. Fate cuocere dolcemente fintanto, che il castrato sarà cotto, ed il brodo consumato; allora ponetelo sopra il piatto, scolate li cavoli dal grasso, guarniteci tutto all'intorno il cosciotto, e servitelo con sopra una buona Salsa al culì di prosciutto, che trovarete alla *pag.* 7. Li cavoli in sorcruta vedeteli nel *Tom. II.* all'Articolo de' *Condimenti*.

Cosciotto di Castrato alla Turca.

Antré = Fate cuocere un cosciotto di castrato parato come il precedente con qualche fetta di lardo, e prosciutto, una cipolla, una carota in fette, quattro scalogne, due spicchi d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe sano, brodo. Quando sarà cotto passate al setaccio il fondo della *bresa*, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra del cosciotto, ponetelo sul piatto, guarnitelo tutto all'intorno di Riso cotto alla Turca, ossia Pilao, che trovarete all'Articolo dei Piatti Composti *Tom. III. Cap. IV.*, e servitelo con sopra una Salsa al culì di prosciutto, o di pomidoro. Ambedue li trovarete alle *pag.* 7. e 92.

Cosciotto di Castrato alla Sent-Omero.

Antrè = Fate cuocere un cosciotto di castrato in una buona bresa, dissossato come sopra. Quando sarà un poco rifreddo, mettetelo sopra un piatto, e copritelo per tutto di una Salsa fatta in questa maniera. Ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, un poco di culì, due, o tre rossi d'uova crudi, capperi, alici, petrosemolo, scalogne, cipolle, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, fatela stsingere sopra il fuoco, che

sia

sia alquanto densa , e distendetela da per tutto sopra il cosciotto , panatelo di mollica di pane grattato fino , e con penne , o rami di petrosemolo fategli gocciare sopra una quantità di butirro squagliato ; fategli prendere un bel color d' oro ad un forno temperato , e servitelo , cambiandogli il piatto , con sotto una Salsa al culì di cipolla . Trovarete il modo di farla alla *p. 97.*

Cosciotto di Castrato in diverse maniere .

Antrè = Il cosciotto di castrato si prepara talvolta tagliato soltanto il manico corto , e come il quarto di dietro si serve nella stessa maniera , onde se in luogo di servire un cosciotto , volete servire un quarto intiero , ciò dipenderà dalla grandezza del piatto , che dovete servire . Aggiungendo soltanto , che se sarà piccato il cosciotto , bisognerà piccare anche il filetto del lombo , di modo che , tanto l' uno che l' altro , o sia cotto alla Bresa , o allo Spiedo , o al Forno si possono servire in tutte le maniere che vorrete . Per esempio piccato , e glassato , o glassato solamente , con sotto qualunque Salsa , di Erba , Culì , Purè , Ragù , o d' Erbe , o di Carne . Cotto allo spiedo , o al forno ad ogni Salsa piccante ; panato allo spiedo con una Salsa alla scalogna , ed in fine in qualunque maniera , che più sarà di vostra soddisfazione .

Spalla di Castrato alla Contessa .

Antrè = Dissossate del tutto una spalla di castrato , riempitela con un Ragù crudo di piccioni condito di buon gusto , cucitela all' intorno a guisa di una borsa , fatela rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro , e sugo di limone , piccategli tutto il di sopra di minuto

to lardo, fatela cuocere esattamente come un fricandò, glassatela nella stessa maniera, e servitela con sotto una Salsa, o un Culì di vostro genio.

Spalla di Castrato Glassata.

Antrè = Tagliate l'osso corto ad una spalla di castrato, ponetela in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con tre garofani, una carota, poco sale, brodo, fatela cuocere dolcemente. Quando sarà cotta, passate il brodo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra della spalla. Ponete un poco di culì nella cazzarola, fatelo bollire un momento, e distaccatene tutta la glassa, passatelo al setaccio, e servitelo con sugo di limone sotto la spalla.

Spalla di Castrato alla Burgioese.

Antrè = Abbiate una buona spalla di castrato infrollita, infilatela allo spiedo involtata dalla parte superiore con un foglio di carta unta di strutto, e un poco di sale. Fatela cuocere arrosto di bel colore, e che non sia disseccata; levategli la carta, e servitela con sotto un Sugo di manzo con tre scalogne trite, sugo di limone, sale, e pepe schiacciato.

Spalla di Castrato alla Senteminult.

Antrè = Lardate una spalla di castrato di lardelli di lardo, e prosciutto, tagliategli l'osso corto; fatela cuocere in una buona bresa. Quando sarà cotta, squagliate in una cazzarola un pezzo di butirro, aggiungeteci due rossi d'uova crudi, un poco di culì, sale, pepe schiacciato, stringete sul fuoco, ungeteci tutto il di sopra della spalla, panatela di mollica di pane grattato fino, fate-

fategli prendere un bel colore al forno, e servitela con sotto una Salsa alla Chinesec. Trovarete il modo di farla alla *pag.* 77.

Spalla di Castrato al Forno.

Antrè = Lardate una spalla di castrato, se volete, con lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, e spezie fine; mettetela in una cazzarola con sotto due, o tre cipolle tagliate in fette, uno spicchio d'aglio, tre scalogne, due garofani, timo, basilico, mezza foglia di alloro, sale, e pepe schiacciato, due bicchieri di vino bianco bollente, altrettanto brodo, copritela con un foglio di carta unto di butirro, o di strutto, fatela cuocere al forno. Quando sarà cotta, passate la Salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al suo punto, avendo attenzione al sale, e servitela sopra la Spalla.

Spalla di Castrato alla Bone Dame.

Antré = Dissossate del tutto una spalla di castrato, lardatela al di dentro di lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, spezie fine, noce moscata, erbe d'odore in polvere, e sugo di limone, cucitela tutta all'intorno come una borsa, mettetela in una cazzarola, con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, una cipolla con due garofani, brodo, poco sale, pepe schiacciato; copritela con un foglio di carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, passate la salsa al setaccio, digrassatela, fatela consumare al punto di una glassa, glassateci il di sopra della spalla, e servitela con sotto una Salsa alli spinaci, o all'indivia. Trovarete il modo di farle all'Articolo delle Salse *pag.* 66.

Spal-

Spalla di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Quando avrete una spalla di castrato cotta alla bresa, e glassata, la potrete servire con sotto qualsivoglia Salsa d'erba, ovvero con un Ragù di cipollette, di rape, di olive, di carote, di selleri. La potete anche Guarnire con qualunque mazzetto d'Erba. Ad ogni Salsa legata come Purè, Culì, o altro. Cotta al forno, allo spiedo, la potete servire con quella Salsa, che vorrete, tanto piccante, che in altra maniera.

Rot de Bif di Castrato alla Provenzale.

Rilievo = Predete il di dietro di un castrato, cioè i due quarti uniti insieme dai rognoni fino all'ano, rompetegli le osse delle coscie, incrocicchiategli uno dentro l'altro le due estremità delle gambe, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, e spezie fine, mettetelo in una braciera con fette di lardo, e prosciutto sotto, e sopra, qualche fetta di manzo, tre cipolle con sei garofani, due carote, un grosso mazzetto d'erbe diverse, due spicchi d'aglio, sei scalogne, una foglia di alloro; fatelo sudare un'ora sopra un fuoco leggiero, bagnatelo con brodo, e mezza bottiglia di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, conditelo di sale, e pepe schiacciato. Quando sarà cotto, ponetelo sopra un piatto, ungetelo al di sopra, col grasso della sua bresa, mescolato con tre rossi d'uova, panatelo, metà parmigiano e metà mollica di pane grattato unito insieme, fategli prendere un bel color d'oro al forno, e servitelo con sotto un buon Ragù di carote, o di cipollette, che trovarete all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Rot de Bif di Castrato alla Duchessa.

Rilievo = Aggiustate un Rot de bif di castrato come il precedente, levategli la pelle sopra il filetto, piccatelo di minuto lardo, fatelo cuocere come sopra. Quando sarà cotto, ungete con un poco di grasso della sua bresa, mescolato con due rossi d' uova crudi tutto ciò, che non è piccato, e panatelo con mollica di pane grattato fino. Fategli prendere un bel color d' oro al forno, avendo la precauzione di coprire il filetto piccato con fette di lardo cotte, e carta bagnata nel brodo. Allorchè sarete per servirlo, glassate la parte piccata di una bella glassa, oppure fatta col fondo della bresa, e servitelo con sotto una Salsa al culì di rape, o all' Italiana rossa, o alla Spagnuola, che trovarete all' Articolo delle Salse, *Cap. I.*

Rot de Bif di Castrato alla Garonne.

Rilievo = Quando avrete accomodato propriamente un Rot de bif come il precedente, alsategli, il meglio che vi sarà possibile, la pelle, e se ci verrà appresso qualche poco di carne non importa. Fate una composizione d'erbe fine, come scalogne, petrosemolo, cipolle, tartufi, e prugnoli, secondo la stagione, o freschi o secchi, il tutto trito ben fino, basilico in polvere, un poco di mollica di pane grattato fino, butirro, lardo rapato, sale, pepe schiacciato, noce moscata, mischiate il tutto bene, e stendetelo sopra la schiena del castrato, dove è stata levata la pelle, ricopritelo colla medesima, cucitela tutta all' intorno, infilatelo allo spiedo bene involtato di carta unta di strutto, e un poco di sale; fatelo cuocere ar-

arrosto di un bel color d'oro, e al suo punto; servitelo con sotto un Sugo di manzo, o di vitella con sale, pepe schiacciato, e sugo di limone. Il cosciotto si prepara nella stessa maniera.

Rot de Bif di Castrato all' Inglese.

Rilievo = Aggiustate un Rot de bif, come si è detto quì sopra, lardatelo di lardelli di lardo conditi con sale, pepe, spezie fine, noce moscata, erbe d'odòre in polvere; infilatelo allo spiedo, involtatelo di carta unta di butirro, e un poco di sale, fatelo cuocere arrosto, che sia sugoso, scartatelo, fategli prendere un bel color d'oro, e servitelo con sotto un Ragù di pomi di terra, che trovarete il modo di farlo all' Articolo dei Ragù *Tom. IV. Cap. I.*

Sella di Castrato all' Anguleme.

Rilievo = Levate propriamente la pelle senza romperla di sopra ad una sella di castrato, fategli dei tagli sopra i filetti, di poca distanza l'uno dall' altro, poneteci dentro a ciascheduno un poco di salpiccone fatto con animelle, tartufi, prugnoli, fegatini di pollo, il tutto ben condito, e coprite con un poco di farsa di Chenef, ristendete sopra la sua pelle, cucitela tutta all' intorno, ponetela in una braciera con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, col filetto di sotto, brodo, un pezzo di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, poco sale, pepe sano, una cipolla con tre garofani, quattro scalogne, due spicchi d'aglio, copritela con carta, fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotta, passate il fondo al setaccio, digrassatelo, falelo consumare al punto

to di una glassa, glassateci il di sopra della sella, e servitela con sotto una Salsa alla Spagnuola, che trovarete alla *pag. 65.*

Sella di Castrato alla Bordoelese.

Rilievo = Abbiate una bella sella di castrato, tagliata dalli due cosciotti fino alli due petti, levategli la pelle, e li nervi sopra i filetti, piccateli di minuto lardo, marinatela con olio, sale, pepe schiacciato, due foglie di alloro, due spicchi d' aglio, quattro fette di limone senza scorza. Dopo due ore infilategli due spiedini per traverso, aggiustatela allo spiedo, involtategli la parte piccata con carta, fatela cuocere arrosto che sia sugosa al suo punto, e di un bel colore. Servitela con sotto una Salsa piccante, che trovarete alla *pag. 87.*

Sella di Castrato all' Italiana.

Rilievo = Tagliate una sella di castrato, come alla Bordoelese, legatela con spago, fatela cuocere con brodo, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di prosciutto, una cipolla con tre garofani, due spicchi d' aglio, una carota, una panè, tre scalogne, sale, pepe schiacciato. Fate una Salsa con Italiana bianca, o Culì bianco, butirro, tre rossi d' uova crudi, sale, pepe schiacciato, noce moscata, fatela stringere sul fuoco senza bollire, stendetela sopra la sella di castrato, panatela di mollica di pane grattato fino, e fategli prendere colore al forno; cambiategli il piatto, e servitela con sotto una Salsa picciola Italiana, che trovarete alla *pag. 74.*

Salsa di Castrato in diverse maniere.

Rilievo = Allorchè la sella di castrato sarà semplicemente cotta alla bresa, e glassata; ovve-

ro

ro piccata, e glassata, la potete servire con sotto un Ragù d' erba, o una Salsa d' erba, o altra di vostro genio. Se sarà cotta allo spiedo, o al naturale, o piccata, la potrete servire con qualunque Salsa piccante, come si è detto altrove, dipendendo in genere di variazione tutto dal buon gusto di chi lavora, o dirigge nella scelta dei Piatti, e delle Salse. Il castrato cotto in qualsivoglia modo, generalmente non richiede Salse chiare, e delicate; ma bensì d' Erbe ben condite, di Purè, di Culì, di Salse piccanti, e di Ragù d' ogni specie, il tutto rilevato di buon gusto.

Petti di Castrato in diverse maniere.

Antrè — Li petti di castrato dopo averli tagliati in pezzi, e cotti in una poele, o altra bresa, li potete servire con un Ragù di rape, o pure farne un Hoscepot, o una Carbonata, alla Servante con ogni sorta d' erbe, parte intagliate, e parte legate in mazzetti, prima imbianchite nell' acqua bollente, e poi poste a cuocere col castrato; allorchè questo sarà più che a metà della cottura, non già colla poele, ma bensì con brodo, qualche fetta di presciutto, un mazzetto d' erbe diverse, un pezzo di ventresca tagliata in fette attaccate alla cotena, una cipolla con tre garofani, sale, pepe schiacciato; quando il tutto sarà cotto aggiustate con semetria la carne, e l' erbe sopra il piatto, e servitelo con sopra una buona Salsa alla Spagnuola, che trovarete alla *pag. 65.* Se il fondo della cottura non sarà salato, digrassatelo, passatelo al setaccio, fatelo consumare al punto di una Salsa, metteteci un pezzo di bu-

butirro maneggiato con un poco di farina, un poco di petrosemolo trito imbianchito, pepe schiacciato, un filetto d' aceto, fate stringere sopra il fuoco, e servite sopra l' erbe, e il castrato. Cotti che sortano i petti in una bresa, panateli come alla Senteminult, e fategli prendere colore alla gratella, o al forno, serviteli con sotto una Salsa alla scalogna. Li potete servire anche in una Terrina con una Purè di lenticchie, o piselli, verde all' Olandese, o d' altra specie; ma di queste ne parlerò all' Articolo delle Terrine *Tom. III. Cap. IV.*

Collo di Castrato in diverse maniere.

Antrè = Il collo del castrato, secondo il mio parere è uno dei buoni bocconi di questo animale, benchè poco considerato. Per prepararlo dunque lo farete cuocere alla bresa, e lo servirete con diversi Ragù d' erbe, e differenti Salse legate. Quando sarà cotto nella marmitta coll' allesso lo potrete servire al naturale, con sopra sale, pepe schiacciato, petrosemolo, e scalogna trita, ed un poco di sugo. Lo servirete ancora alle cipollette, o alle rape; cioè dopo, che sarà cotto allesso più della metà lo porrete in una cazzarola con un pezzo di prosciutto, e delle cipollette, passate prima sul fuoco con un pezzo di butirro fino alla metà della loro cottura, aggiungeteci un mazzetto d' erbe diverse con due garofani, ed uno spicchio d'aglio, brodo, culì, un bicchiere di vino di Sciampagna bollente, o altro vino bianco, sale, pepe schiacciato; fate bollire, e consumare la Salsa al suo punto, levate il mazzetto, digrassatela, e servitela. Se è colle rape, taglia-

gliatele a guisa di picciole pera, o noci, friggetele collo strutto di un bel color d' oro, e finitele come sopra. Per servire i petti di castrato alla gratella, prima fateli cuocere in una bresa, poi levateli, e conditeli sopra un piatto con sale, pepe schiacciato, e butirro squagliato, o grasso della loro bresa mescolato con un rosso d' uovo, ungeteli da per tutto, panateli di mollica di pane grattato, e fategli prendere un bel colore nella gratella, e serviteli con sotto una Salsa Roberta, o un Sugo di manzo con qualche scalogna trita, o una Salsa piccante. In questa stessa maniera li potrete preparare benchè cotti allesso. La Salsa Roberta la trovarete alla *pag.* 85. La Piccante *pag.* 87.

Fine del Tomo Primo.

INDICE

CA-

CAPITOLO PRIMO.

De' Brodi, Zuppe, e Salse di grasso.

Es-

Delle Purè.

Delle Zuppe.

Zup-

Delle Salse.

Sal-

CAPITOLO SECONDO.

Del Manzo.

Cu-

CAPITOLO TERZO.

Della Vitella Mongana.

Pie-

Spal-

CAPITOLO QUARTO.

Del Castrato.

Co-

IL FINE.